Alcides Beretta Curi
(director)

Carlos Altezor
Daniele Bonfanti
Daniela Bouret Vespa
Estela de Frutos
Nicol de León
Yanel Gómez Recuero
Fernando Miranda
Pablo Rocca
Gonzalo Vicci

Historia de la viña y el vino de Uruguay

El vino uruguayo y sus espacios, imagen y consumo (1870-1930)

Tomo 3



Historia de la viña y el vino de Uruguay

El vino uruguayo y sus espacios, imagen y consumo (1870-1930)

Tomo 3

Alcides Beretta Curi
(coordinador)

Historia de la viña y el vino de Uruguay

El vino uruguayo y sus espacios, imagen y consumo (1870-1930)

Tomo 3



La publicación de este libro fue realizada con el apoyo
de la Comisión Sectorial de Investigación Científica (csic) de la Universidad de la República.

Los libros publicados en la presente colección han sido evaluados por académicos
de reconocida trayectoria, en las temáticas respectivas.

La Subcomisión de Apoyo a Publicaciones de la csic, integrada
por Luis Bértola, Carlos Demasi, Fernando Miranda y Liliana Carmona,
ha sido la encargada de recomendar los evaluadores para la convocatoria 2013.

Ediciones Universitarias,
Unidad de Comunicación de la Universidad de la República (ucur)

18 de Julio 1824 (Facultad de Derecho, subsuelo Eduardo Acevedo)
Montevideo, cp 11200, Uruguay
Tels.: (+598) 2408 5714 - (+598) 2408 2906
Telefax: (+598) 2409 7720
Correo electrónico: <infoed@edic.edu.uy>
<www.universidad.edu.uy/bibliotecas/dpto_publicaciones.htm>

isbn: 978-9974-0-1367-4

Contenido

Presentación de la Colección Biblioteca Plural

La Universidad de la República (Udelar) es una institución compleja, que ha tenido un gran crecimiento y cambios profundos en las últimas décadas. En su seno no hay asuntos aislados ni independientes: su rico entramado obliga a verla como un todo en equilibrio.

La necesidad de cambios que se reclaman y nos reclamamos permanentemente no puede negar ni puede prescindir de los muchos aspectos positivos que por su historia, su accionar y sus resultados, la Udelar tiene a nivel nacional, regional e internacional. Esos logros son de orden institucional, ético, compromiso social, académico y es, justamente a partir de ellos y de la inteligencia y voluntad de los universitarios que se debe impulsar la transformación.

La Udelar es hoy una institución de gran tamaño (presupuesto anual de más de cuatrocientos millones de dólares, cien mil estudiantes, cerca de diez mil puestos docentes, cerca de cinco mil egresados por año) y en extremo heterogénea. No es posible adjudicar debilidades y fortalezas a sus servicios académicos por igual.

En las últimas décadas se han dado cambios muy importantes: nuevas facultades y carreras, multiplicación de los posgrados y formaciones terciarias, un desarrollo impetuoso fuera del área metropolitana, un desarrollo importante de la investigación y de los vínculos de la extensión con la enseñanza, proyectos muy variados y exitosos con diversos organismos públicos, participación activa en las formas existentes de coordinación con el resto del sistema educativo. Es natural que en una institución tan grande y compleja se generen visiones contrapuestas y sea vista por muchos como una estructura que es renuente a los cambios y que, por tanto, cambia muy poco.

Por ello es necesario

a. Generar condiciones para incrementar la confianza en la seriedad y las virtudes de la institución, en particular mediante el firme apoyo a la creación de conocimiento avanzado y la enseñanza de calidad y la plena autonomía de los poderes políticos.
b. Tomar en cuenta las necesidades sociales y productivas al concebir las formaciones terciarias y superiores y buscar para ellas soluciones superadoras que reconozcan que la Udelar no es ni debe ser la única institución a cargo de ellas.
c. Buscar nuevas formas de participación democrática, del irrestricto ejercicio de la crítica y la autocrítica y del libre funcionamiento gremial.

El anterior Rector, Rodrigo Arocena, en la presentación de esta colección, incluyó las siguientes palabras que comparto enteramente y que complementan adecuadamente esta presentación de la colección Biblioteca Plural de la

Comisión Sectorial de Investigación Científica (csic), en la que se publican trabajos de muy diversa índole y finalidades:

> La Universidad de la República promueve la investigación en el conjunto de las tecnologías, las ciencias, las humanidades y las artes. Contribuye, así, a la creación de cultura; esta se manifiesta en la vocación por conocer, hacer y expresarse de maneras nuevas y variadas, cultivando a la vez la originalidad, la tenacidad y el respeto por la diversidad; ello caracteriza a la investigación —a la mejor investigación— que es, pues, una de la grandes manifestaciones de la creatividad humana.
>
> Investigación de creciente calidad en todos los campos, ligada a la expansión de la cultura, la mejora de la enseñanza y el uso socialmente útil del conocimiento: todo ello exige pluralismo. Bien escogido está el título de la colección a la que este libro hace su aporte.

Roberto Markarian
Rector de la Universidad de la República

Mayo, 2015

Prólogo

El desarrollo de la historia y otras disciplinas han convertido a la vid y el vino en objeto de estudios rigurosos desde el siglo XIX, enriqueciéndose durante la centuria pasada con nuevos aportes teóricos y metodológicos. Desde entonces, los países vitivinícolas europeos han generado una extensa bibliografía sobre el tema, profundizando en el tratamiento de problemas específicos y la presentación de nuevos y renovados escenarios para su estudio.

La historia en América del Sur es más reciente —en relación con los dos milenios que le precedieron en las culturas mediterráneas y de la Europa templada—. La historia universal de la vid y el vino, desde la óptica de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), requiere que los jóvenes países latinoamericanos investiguen y presenten estudios profundos de sus respectivas vitivinículturas. Desde la década de los 90, esta tarea se está llevando a cabo en los países latinoamericanos, y varios de sus investigadores se nuclean en la Red de Estudios Vitivinícolas de la Región Austral (Argentina, Brasil, Chile, Uruguay y Perú).

Las investigaciones sobre el sector vitivinícola de Uruguay es la labor de un equipo multidisciplinario (historia, geografía, agronomía, enología, antropología, sociología, economía, arquitectura, arte, lingüística, arqueología y derecho). Los estudios multidisciplinarios e interdisciplinarios se presentan en el caso Uruguay como el enfoque más apropiado para abordar un tema tan rico, complejo y diverso como lo es la vitivinicultura.

Este libro es el resultado de catorce años de investigación dirigida por el doctor Alcides Beretta Curi y abarca el período 1870-1930, que se analiza en las siguientes áreas de investigación. La preocupación por la filoxera en los primeros viticultores de Uruguay, la presencia de la inmigración europea en la implantación y desarrollo del viñedo, la elaboración y perfil sensorial del primer Tannat del Uruguay, la arquitectura de las bodegas del siglo XIX, la imagen del vino, el empuje de los primeros empresarios, son algunos de los temas abordados en estos tres primeros tomos.

Esta historia permite conocer la tradición de la vitivinicultura de Uruguay, un pequeño y activo país vitivinícola miembro de la OIV que incluye cerca de cincuenta Estados miembros, participando así en las actividades de las Naciones Unidas del vino.

La OIV se define en su acuerdo fundamental del 3 de abril de 2001 como un organismo intergubernamental de carácter científico y técnico, con una competencia reconocida en el campo de la viña, el vino, las bebidas a base de vino, las uvas de mesa, las uvas pasas y otros productos derivados de la vid.

Dentro del campo de sus competencias, los objetivos de la OIV son los siguientes: a) indicar a sus miembros las medidas que permitan tener en cuenta

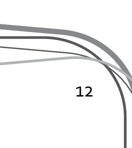
las preocupaciones de los productores, consumidores y demás actores del sector vitivinícola; b) asistir a las otras organizaciones internacionales intergubernamentales y no gubernamentales, en particular a las que tienen actividades normativas; c) contribuir a la armonización internacional de las prácticas y normas existentes y, cuando sea necesario, a la elaboración de nuevas normas internacionales a fin de mejorar las condiciones de elaboración y comercialización de los productos vitivinícolas, tomando en cuenta los intereses de los consumidores.

Dentro de sus numerosas atribuciones la OIV debe contribuir al conocimiento o al reconocimiento del patrimonio vitivinícola mundial y de los elementos históricos, culturales, humanos, sociales y medioambientales vinculados.

A esta misión correspondía perfectamente el proyecto de investigaciones que ha permitido realizar esta obra muy importante para descubrir y conocer las raíces de un viñedo y de un país donde el vino hace parte de la cultura y de la historia social.

Es mi placer compartir con los lectores estos elementos del patrimonio vitivinícola de Uruguay que forman parte del patrimonio mundial de la vitivinicultura.

Jean-Marie Aurand
Director General de la Organización
Internacional de la Viña y el Vino



Prefacio

La vitivinicultura uruguaya en el contexto regional y sus raíces atlántico-mediterráneas (1870-2000) es un estudio que publica la Universidad de la República (Udelar), donde se recopila la investigación que desde el 2000 al presente ha realizado un reconocido equipo multidisciplinario.

El proyecto que da lugar a esta publicación se desarrolla bajo la dirección del doctor Alcides Beretta Curi y está radicado en el Centro de Estudios Interdisciplinarios Latinoamericanos «Profesora Lucía Sala» (CEIL) de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación (FHCE). El equipo multidisciplinario está integrado por prestigiosos profesionales con formación en Historia, Sociología, Economía, Arquitectura, Agronomía, Enología, Legislación, Arte, Lingüística, Arqueología, entre las principales, aunque no únicamente.

Solamente con esta mirada especializada y polifacética se logra presentar este compendio que se destaca por su apropiado enfoque para abordar un tema tan rico, complejo y diverso como lo es la vitivinicultura.

El resultado es un libro en tres primeros tomos, en los cuales se presenta a nuestra vitivinicultura —sabia y comprometida desde los comienzos— de puño y letra de estos quince rigurosos investigadores formados en distintas disciplinas. Pero, ellos no escriben aisladamente, el compendio muestra la armonía que caracteriza a los grandes vinos. En estos años, se han reunido en cinco congresos internacionales, realizados todos en Uruguay. Sin lugar a dudas, fueron válidos foros de discusión académica que lograron reunir a los investigadores con viticultores y bodegueros uruguayos sucesivamente en Montevideo (2000), Colonia (2003), Montevideo (2005), Montevideo (2007 y 2008), Salto (Espacio Tannat exbodega Harriague, 2014).

Este libro y las investigaciones sobre el sector vitivinícola uruguayo (1870-2000) que le dan origen, constituyen una fuente irrefutable para entender a fondo la viticultura de hoy y una herramienta imprescindible para proyectar con acierto el futuro, cuyas estrategias sectoriales son misión específica del Instituto Nacional de Vitivinicultura (Inavi).

Sobre todas las cosas, esta lectura permite reconocer la labor esmerada de nuestros antecesores y proyectarla en los logros actuales.

No cabe duda de que lo que se concreta hoy, tuvo cimientos antaño. Se comprueba con una lectura atenta. Cuando este contenido llega a tomar cuerpo en nosotros, emociona advertir que mucho de lo que hacemos actualmente ya había sido ensayado, propuesto o ejecutado a la luz del conocimiento, circunstancias y necesidades de la época que transcurría.

Es realmente reflexivo y emocionante la lectura de los comienzos, la inmigración europea en la construcción del viñedo uruguayo, el saber hacer de los agricultores y primeros bodegueros, la innovación como método de trabajo. Los

procesos asociativos en el nacimiento del sector vitivinícola uruguayo. Los primeros vinos uruguayos y su imagen, casi como se le concibe hoy. Las bodegas y su equipamiento. La temprana legislación sobre el vino en Uruguay. La creación de un paisaje y arquitectura propios, en las bodegas del Uruguay a fines del siglo XIX hasta la mirada actual sobre sus características patrimoniales.

El Inavi y la FHCE de la Udelar han firmado un convenio —el 28 de mayo de 2014—, basado en que: 1) el Inavi es el organismo rector de la vitivinicultura nacional y que por las atribuciones que le otorga la Ley 18.462, del 8 de enero de 2009, es la institución que tiene por cometido la promoción y difusión del conocimiento del vino y su cultura; 2) que desde 1997, inició un relacionamiento académico informal entre ambas instituciones en la labor y gestión cumplidas por la ingeniera agrónoma Estela de Frutos (Inavi) y el doctor Alcides Beretta Curi (CEIL-FHCE); 3) que desde 2001, ambas partes han convocado, organizado y realizado los cinco eventos internacionales ya mencionados.

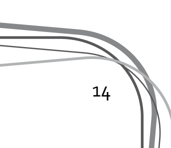
Por la firma del referido, ambas instituciones acuerdan específicamente —además de continuar las investigaciones— diseñar, coordinar y sostener un diploma de carácter interdisciplinar sobre «Historia, Tradiciones y Cultura del Vino», destinado a profesionales universitarios y enólogos.

Pocos días después de la firma de este convenio, el 4 de junio de 2014, el presidente de la República José Mujica, firma el decreto que declara al vino uruguayo «bebida nacional» concretando un largo anhelo de Inavi y del sector. Consumido con moderación, el vino es un alimento que puede ser incluido como parte de una dieta saludable. Inavi suscribe compartiendo dicha posición con la Organización la Vid el OIV, que reconoce al vino uruguayo como parte de la cultura, el patrimonio y la identidad de los uruguayos. Principios que el libro que tenemos entre manos sustenta con rigor académico como corolario de trabajos científicos universitarios de aplicación práctica en el sector productivo y empresarial.

Finalizando, expreso en nombre de la institución que presido, de su directorio y del mío un reconocimiento a la labor profesional y constante de quienes han sido raíz y tronco de este proyecto: Estela de Frutos y Alcides Beretta Curi, por una parte. Por otra parte, extendemos un agradecimiento profundo a los directores generales de OIV, Federico Castellucci (hasta 2013) y actualmente Jean-Marie Aurand, quienes dando el aval de la OIV permiten que este proyecto se jerarquice como un gran vino de guarda.

A disfrutar de la lectura de este buen libro, como lo hacemos de un buen vino.

Enólogo *José María Lez Zecchi*
Presidente del Instituto Nacional de Vitivinicultura



Presentación

La vitivinicultura uruguaya es una de las actividades productivas en la que Uruguay ha conquistado un lugar destacado en mercados altamente exigentes y su «estrella» —el vino uruguayo— ha merecido numerosas premiaciones en los certámenes internacionales más importantes. Esta constatación interpela el perfil de su empresariado, tanto en su recorrido histórico como en sus desempeños actuales, sus capacidades para innovar y su voluntad de liderazgo. No deja de llamar la atención que el sector vitivinícola figure en los dos fines de siglo (xix y xx) como una de las banderas de las «modernizaciones» que sus elites dirigentes se propusieron para el país.

Por una parte, el desarrollo de la vitivinicultura se asocia con la diversificación productiva en el agro, la constitución de una fracción de agricultores con cierta capacidad de acumulación, la expansión del mercado interno y el Estado de bienestar. Por otra parte, el viñedo y el vino han incidido en modificar el paisaje ganadero, han propiciado instancias de innovación, y un cierto nivel de cualificación de sus trabajadores. Más recientemente, se ha reparado en su capacidad para acrecer los valores de «patrimonio», conformar espacios productivo-cultural-paisajísticos (terroir) y fomentar el turismo (enoturismo). No puede ignorarse su proyección sobre el diseño y la publicidad, así como en la generación de una cultura un tanto sofisticada que asocia el placer de los sentidos con el conocimiento y el consumo de vinos finos. A su vez, sustenta una red especializada de servicios (revistas para consumidores, catas, asociaciones de enófilos, cursos de degustación), proyectándose con fuerza sobre la gastronomía. Consiguientemente, el tema es relevante socialmente, a nivel de la producción, el intercambio y la cultura.

Detrás de estos temas que ocupan los primeros planos, otros igualmente importantes son invisibilizados o despiertan menor interés: el espacio de trabajo —en la viña y la bodega—, el de los hombres y mujeres involucrados en las tareas de cada día que plasman en el vino presente en nuestras mesas, en celebraciones familiares y sociales. Del mismo modo, el rol de los técnicos —agrónomos y enólogos, principalmente—, las asociaciones de viticultores y de bodegueros. Más próximas y reconocibles, las imágenes de la inmigración europea inseparables de la viña y el vino de Uruguay. No se agota aquí una diversidad de temas, que iremos abordando a lo largo de los ocho tomos que conformarán esta historia de la viña y el vino de Uruguay.

Desde el último cuarto del xix hasta las primeras décadas del xx, la vitivinicultura generó diversas publicaciones en nuestro país (artículos, folletos, revistas y libros). Desde entonces, perdió «espacio» hasta casi desaparecer. Esa producción procedía, casi exclusivamente, de las disciplinas agronómica y enológica. La historia social y económica reparó en el tema tardíamente y, cuando lo hizo,

lo abordó como un aspecto de la producción agraria e industrial del país. Por lo tanto, se trata de un tema que no ha sido objeto de atención por la academia en una perspectiva diversa y de larga duración. Además de otras razones, fueron el propio proceso de reconversión que protagonizó el sector a fines del siglo xx y el éxito de los vinos uruguayos en los certámenes internacionales —logrando la apertura de mercados altamente exigentes— los que despertaron el interés académico en las dos últimas décadas.

Diversas disciplinas, fundamentalmente la historia y la geografía, han realizado un largo recorrido sobre este tema, particularmente desde la década de los 70. Se ha generado, desde entonces, una extensa bibliografía, con la que este proyecto ha tomado contacto. Los estudios europeos tienen un particular valor por dos razones principales. En primer lugar, esos países expulsaron a muchos de sus productores vitícolas luego de la crisis de la filoxera y la reconversión del viñedo europeo, entre el último cuarto del xix y comienzos del xx. Esos emigrantes, instalados en «tierras nuevas» —entre ellas, el Uruguay—, fueron los creadores del sector en los países de radicación. Por lo tanto, el conocimiento de las realidades de origen, la identificación del paquete de conocimientos técnicos y prácticas originarias aplicados al viñedo y la elaboración de vinos, entre otros, concurren poderosamente a comprender el proceso que estudiamos en Uruguay y la región. En segundo lugar, el prolongado desarrollo de los estudios vitivinícolas en el viejo continente aporta la experiencia de una reconocida y consolidada tradición, motivan creativamente nuestros abordajes, comparten interrogantes, contrastan con nuestros resultados e invitan a un ejercicio comparativo. Del mismo modo, la producción académica regional ha constituido un importante aporte a este estudio, sentándose las bases para un estudio sistemático de la vitivinicultura en el cono sur y Brasil.

El proyecto *La vitivinicultura uruguaya en el contexto regional y sus raíces atlántico-mediterráneas (1870-2000)* —origen de los libros de esta colección—, tiene carácter multidisciplinar (Historia, Economía, Antropología, Agronomía, Enología, Ciencias de la Educación, Lingüística, Arqueología, Arquitectura, Cultura Visual, entre otras disciplinas). La investigación es desarrollada por el Grupo de Investigación Multidisciplinar sobre Vitivinicultura Uruguaya en la Región Austral (Grimvits). El proyecto está radicado en el ceil de la fhce de la Udelar.

El grupo inició en 1998, en una actividad concertada entre Estela de Frutos Cid (Facultad Agronomía [fagro], Udelar-Inavi) y Alcides Beretta Curi (fhce, Udelar) y del que resultó en 1999 la publicación de *Un siglo de tradición. Primera historia de uvas y vinos del Uruguay*. En 2000, iniciaron sucesivos proyectos hasta el presente, con apoyo de la Comisión Sectorial de Investigación Científica (csic) de la Udelar. El objetivo de este proyecto fue realizar un profundo y completo estudio sobre la vitivinicultura uruguaya, objetivo que requirió una alta dedicación en horas de trabajo en varios e importantes archivos institucionales, de empresas y familiares, entre los principales.

El proyecto *La vitivinicultura uruguaya en el contexto regional y sus raíces atlántico-mediterráneas (1870-2000)* ha implicado para el Grimvits un trabajo meticuloso, paciente y ordenado durante más de una década, del que han resultado el fortalecimiento de las líneas de trabajo implementadas desde el inicio del proyecto, y más recientemente —al incorporarse investigadores con otras formaciones disciplinares— iniciaron otras cuya ausencia era impostergable. El grupo de investigación ha generado una importante obra publicada (libros, capítulos de libros, artículos en revistas académicas), ponencias en congresos, pero también colaboraciones en revistas especializadas dirigidas a los amantes del vino, y que se registra en la bibliografía final.

El diálogo multidisciplinar se ha visto enriquecido en la confrontación con los procesos de otros países productores con vieja historia y tradición: los países de la región y las experiencias de la Europa mediterránea y atlántica. El Grimvits ha conocido el beneficio de una red informal internacional especializada en el tema (la Asociación Internacional de Historia y Cultura de la Vid y el Vino, y la red de la Chair Unesco Culture et Traditions du Vin). A su vez, desde este proyecto se promovió la constitución de la Red de Estudios Vitivinícolas de la Región Austral, actualmente reestructurada como una trama internacional, la Red Interdisciplinaria de Estudios de la Vid y el Vino (rievv), que vincula a los investigadores de este proyecto con colegas de universidades europeas, americanas y latinoamericanas.

La publicación de esta obra se realiza con el apoyo del Programa Publicaciones de la csic de la Udelar que permitirá, en los próximos tres años, completar los ocho tomos de la serie.

Finalmente, agradecer a las licenciadas Josefina Repetto y Analaura Collazo por la asistencia entusiasta y sostenida desde la biblioteca de la fhce, a licenciada Isabel Triay desde la biblioteca de la aru. En el Inavi a su presidente, enólogo José Lez y a la ingeniera agrónoma Estela de Frutos, a los ingenieros agrónomos Ricardo Varela (Viña Varella Zarranz) y Alberto Fossati (Fundación Jacksonville) por acompañar con sostenido apoyo distintas instancias de esta investigación.

Doctor *Alcides Beretta Curi*

Capítulo 1

Buscando la uva para el vino uruguayo (1): La experiencia del catalán Francesc Vidiella[1]

Este capítulo hace un acercamiento a las novedades impulsadas por la inmigración europea de origen mediterráneo, desentrañando uno de los caminos de implantación de la vitivinicultura en el país.[2] En el marco de la labor y estrategias de un núcleo de hombres que aunaron los negocios de inversión en tierras con el estudio y la práctica agrícola sobre el terreno, se aborda el trabajo de uno de los inmigrantes de mayor reconocimiento en el sector, D^{n} Francesc Vidiella.

El estudio ubica al empresario en el contexto de transformación de la sociedad uruguaya por efecto del impacto inmigratorio; rastrea la «recuperación» personal de su Cataluña natal y los referentes culturales mediterráneos; la articulación de negocios, innovación y las redes para la incorporación de conocimientos; el papel del autodidactismo y la práctica metódica que le permitió adaptar un paquete de conocimientos agronómicos determinado, a la realidad concreta del Uruguay.

Debe advertirse que la fuente principal para este estudio, el archivo personal del empresario y el de la empresa, están definitivamente destruidos, lo que planteó numerosas dificultades. No obstante, ha sido posible contar con otras fuentes relevantes. En primer lugar su biblioteca técnica, probablemente la más importante que se formó sobre el tema vitivinícola en manos de un particular —constituida entre 1870 y 1884, aproximadamente— y que nos permite conocer las preocupaciones puntuales de este empresario sobre diversos temas relacionados con esa actividad agroindustrial. Ha sido de gran utilidad, por otra parte, el archivo de la Asociación Rural del Uruguay —de la que Vidiella fue socio fundador— y que conserva notas y escritos del viticultor sobre temas específicos de sus conocimientos. La publicación oficial de la ARU dedicó numerosos artículos al viñedo y bodega del empresario catalán y publicó algunos de sus escritos. La documentación en poder de la familia Vidiella, aunque muy escasa, ha suministrado datos interesantes. Indirectamente, otras papelerías conservan información útil, como el archivo de Carlos Varzi (que contiene fragmentos de la correspondencia entre Federico Rómulo Vidiella, hijo de Francesc, con los empresarios Diego Pons y Pablo Varzi).

En las últimas décadas, las ciencias sociales han incorporado el concepto de «elite» que ha cobrado relevancia en los estudios sobre el universo empresario.

1 Este capítulo reconoce como antecedente lejano la ponencia presentada por el autor al I Congreso de Historia Vitivinícola «Uruguay en la región, 1870/1930», que asociaba el enfoque histórico con el análisis agronómico aportado por la Ing. Agr. Elena Beyhaut.

2 Respecto al rol de la inmigración europea en la implantación de la viticultura en Uruguay, ver el tomo 1 de esta serie.

Es necesario explicitar el sentido en que aquí se usa el término. Refiere a un núcleo de hombres, con un fuerte implante en actividades productivas tradicionales o nuevas, una mentalidad abierta —receptora y difusora de novedades—, vinculados social y/o familiarmente, constructores de una nueva cultura empresarial, con crecientes relaciones al interior del poder político —algunos de sus miembros integraron sus elencos partidarios, mayoritariamente del Partido Colorado— fuertes impulsores y protagonistas de los procesos de modernización. En este caso particular, la vitivinicultura, se observa como un distintivo de esa elite su vínculo con la inmigración europea, bien se tratara de inmigrantes o hijos de inmigrantes nacidos en el país. La incorporación de este concepto no deja de ser interesante en la medida que habilita puntos de contacto con otras líneas de estudio y planteos teóricos. Pareciera apropiada remitir al planteo de W. Parker respecto a que

> la difusión del conocimiento tecnológico, considerado en sentido estricto, no es una cuestión de educación masiva, sino del adiestramiento de una pequeña elite. (Parker, 1979: 127)

Si se repara en cómo se construyó históricamente el sector vitivinícola en el Uruguay, es posible advertir que no fue únicamente obra de una elite. No obstante, el «hacer» de esa elite se proyectó en varias direcciones, y es en ella que debe ubicarse al protagonista de este capítulo.

Al intentar estudiar, como en este caso, el proceso de apropiación y adaptación de conocimiento tecnológico y compatibilizarlo con la realidad uruguaya, se ha tenido en cuenta otro aspecto no menos relevante: el debate en torno a si ese proceso sigue una secuencia fija y, por lo tanto, si existe un camino predeterminado que deben necesariamente transitar los países de la periferia. Este estudio no afilia, en este terreno, a la concepción de un «determinismo histórico», creyendo posible la existencia de otros caminos —quizás sinuosos— que permiten derroteros singulares y no menos exitosos. En tal sentido, se relativizan aquellas posiciones que sustentan la premisa respecto a que la tecnología de una sociedad impone una determinada pauta de relaciones a esa sociedad.[3] Por el contrario, el punto de vista implícito en este estudio es más cercano a aquellos postulados que enfatizan el peso de la sociedad en el surgimiento, desarrollo y consolidación de las tecnologías.[4] El tema abre un abanico de interrogantes y reflexiones que no es posible considerar en este capítulo y que será retomado en una próxima publicación.

---

3 Ver: Robert L. Heilbroner «¿Son las máquinas el motor de la Historia» en Roe Smith, Merritt; Marx, Leo (eds) *Historia y determinismo tecnológico.* Madrid. Alianza Editorial, 1996; p. 75.

4 Ver Luján, José Luis «El estudio social de la tecnología» en Sanmartín, J.; Cutcliffe, S. H.; Goldman, S. L.; Medina, M. (eds.) *Estudios sobre ciencia y tecnología* Barcelona. Ed. Anthropos, 1992; p. 38.

Inmigración, herencia cultural y autodidactismo

En trabajos anteriores se ha considerado el papel de la inmigración europea mediterránea en el desarrollo de diversas actividades productivas innovadoras en el Uruguay, de las cuales forma parte la vitivinicultura. En este capítulo, la investigación se detiene en el seno de la «elite pionera» e intenta, desde el estudio de un caso particular, desentrañar los comportamientos empresariales en la dimensión del conocimiento y las prácticas agronómicas.

Los hombres iniciadores de la vitivinicultura no contaban con formación, información y experiencia suficientes para encarar exitosamente, desde el inicio, esta empresa. La autobiografía de Pablo Varzi —«Quien [s]oy yo?»[5]—; el inventario de las bibliotecas propiedad de Francesc y Federico Vidiella y la de José Ameglio[6]; la correspondencia de Buonaventura Caviglia, entre otros casos, revelan lecturas especializadas sobre el tema en una literatura escrita en francés, italiano o español. Es cierto que, por tratarse de inmigrantes o hijos de inmigrantes, participaban de una cultura de origen donde el olivo, el viñedo y el vino formaban parte del paisaje cotidiano familiar. No obstante, en esta nueva tierra, la experiencia y conocimientos transferidos no eran suficientes: diferentes sociedades, normativa jurídica, clima y calidades de los suelos, por citar algunos datos de real incidencia.

Atendiendo a esta realidad local, nueva para los europeos que aquí se instalaban, no es aventurado afirmar que se ha valorado insuficientemente, el papel cumplido por estos empresarios autodidactas, que trasladaron del papel al terreno un paquete de conocimientos agronómicos que, a su vez, se fueron reelaborando en sus prácticas cotidianas. En este operativo incluyeron la lectura y el estudio de manuales y textos monográficos sobre la vid y el vino, publicaciones cuidadosamente ilustradas sobre ampelología, tratados teórico-prácticos sobre las enfermedades del viñedo, la organización y producción en la granja, entre otros tantos temas reveladores de sus afanes e intereses.

Ciertamente, del «texto» al «terreno» transita la etapa fundacional del sector. Aclimatación de las cepas, tratamientos de suelos, cuidado del medio ambiente, seguimiento de las plagas y su control, conformaron un primer «paquete informativo» que debieron manejar sobre la marcha. Años de inversiones, esfuerzos, éxitos y fracasos, pautaron los primeros tramos del camino. Alrededor de un quinquenio separa el inicio de un viñedo de los primeros frutos apreciables. No obstante, esfuerzo y trabajo podían verse, de un día para otro, arrasados por la filoxera u otros males del viñedo. Por eso y en un primer momento, el esfuerzo

5 La autobiografía, inédita, se reproduce íntegramente en Beretta Curi, Alcides *Pablo Varzi, un temprano espíritu de empresa.* Montevideo. Ed. Fin de Siglo, 1993.

6 Quagliotti Ameglio, José Luis. *Los Ameglio y Bórea. Una familia de empresarios* Montevideo. Edición del autor, 1995.
Beretta Curi, Alcides. *El imperio de la voluntad. Una aproximación al rol de la inmigración europea y del espíritu de empresa en el Uruguay de la temprana industrialización, 1875/1930* Montevideo. Ed. Fin de Siglo, 1996.

individual en este emprendimiento se nutría, también, del intercambio de experiencias entre estos pioneros locales.

Superada la crisis de 1890 y presente la filoxera en el viñedo uruguayo, se hizo más frecuente que algunos empresarios contrataran en Francia, Italia o España, hombres con conocimientos y experiencias en el viñedo y la elaboración de vinos, tratárase de idóneos, técnicos o profesionales (ingenieros agrónomos y enólogos). Ya en el siglo xx, la paulatina acción del Estado apuntó a la formación de técnicos —creación mediante de algunas instituciones, Facultad de Agronomía, Escuela de Enología— capaces de asesorar y brindar una respuesta nacional a esta iniciativa de cuño europeo. Pero es necesario insistir que, en las dos primeras décadas de esta experiencia, la mayor parte de quienes debutaron en esta actividad no contaron con asesoramientos de técnicos, tanto en la dimensión agronómica como enológica.

Figura 1. Francisco Vidiella por Juan Manuel Blanes



Fuente: Ing. Agr. Jorge Vidiella

En este contexto, la historia de la implantación del viñedo en Uruguay es mayoritariamente una historia con protagonistas anónimos. Entre los pioneros, algunos individuos destacaron por su labor emprendedora acompañada con una prédica pedagógica desde las páginas de la revista de la Asociación Rural del Uruguay (*RARU*); otros, por la importancia que adquirieron más tarde sus establecimientos; terceros por los desempeños gremiales o políticos, que los llevaron a primeros planos de la vida pública. De esta compleja y poco conocida historia, algunos hombres vinculados a los orígenes de la vitivinicultura en Uruguay, han quedado asociados a la difusión de algunas variedades viníferas: Francesc Vidiella, como divulgador de la cepa Folle Noir, Pascual Harriague de la cepa Tannat; Domingo Portal y Pablo Varzi con la difusión de la cepa Gamay; Diego Pons, de la Cabernet Sauvignon. De ellos, Francesc Vidiella y Pascual Harriague fueron reconocidos como los «padres» de la vitivinicultura uruguaya.

Francesc Vidiella

D^{n} Francesc Vidiella está reconocido como una de las figuras más relevantes de los orígenes de la vitivinicultura en el Uruguay. Nació en Montroig [Provincia de Tarragona, España], en 1820. Pertenecía a una familia de viticultores del Priorato, que era el corazón del área vitícola catalana. El padre, Josep Vidiella —que era un liberal convencido— se involucró en las intensas luchas políticas que conmovieron a Cataluña y España después de la muerte de Fernando VII. La extensión de la primera guerra carlista —iniciada en 1833— a Cataluña, proyectó sobre la población civil los efectos de represalias entre los bandos. Pese al control real sobre numerosos pueblos fortificados, a inicios de 1836, entre otros Montroig[7], los Vidiella fueron objeto de persecución por los carlistas.[8] Temiendo por su vida, el jefe de familia se refugió en Tarragona y, finalmente, optó por emigrar a Uruguay, radicando en Paysandú. Poco después, le siguieron su esposa y sus hijos Josep, Francesc y Joan.

Existían fuertes vínculos de la familia Vidiella con residentes catalanes en el Plata, entre otros con los Ferrés y Carrau, de Vilasar de Mar.[9] Montevideo era sede de una próspera colonia catalana que, entre 1831 y 1838, recibió a 341 inmigrantes de esa nacionalidad.[10] Muchos de ellos se desempeñaban como comerciantes locales, participaban del comercio de tránsito y representaban a casas

---

7 Anguera, Pere «Aproximació al primer carlisme al Camp de Tarragona, la Conca de Barberà i el Priorat» en *Recerques: història, economia, cultura* 1990, n.º 23; p. 46 y ss.

8 Valls, Luis; Jaime Moragues. Los españoles del Uruguay, Montevideo, Tipografía Moderna, 1918; p. 235.

9 El Archivo Jorge Vidiella conserva varias cartas de Josep Vidiella con los Ferrer y los Carrau, con anterioridad a su viaje a Montevideo, pero sin aportes sustanciales a este estudio. Archivo Carlos Varzi. Carpeta caratulada «Cia. Automóviles P. V. Solar Colón»: Carta de Federico Rómulo Vidiella a Pablo Varzi; Agosto 17 de 1899.

10 Yañez Gallardo, César. *Saltar con red. La temprana emigración catalana a América, ca. 1830-1870* Madrid. Alianza América, 1996; p. 112.

comerciales y firmas del Principado.[11] Algunos alcanzaron posiciones encumbradas, como los Cibils.[12] Cuando las repercusiones de la guerra carlista forzaron el viaje del padre de Francesc, la familia le siguió poco después.

Francesc contaba 16 años cuando llegó al Uruguay.[13] Era muy joven cuando abandonó su formación personal y se involucró en el mundo adulto del trabajo. Derivó rápidamente hacia actividades comerciales independientes —en sociedad con sus hermanos— en Salto que era, entonces, importante escala en el tráfico fluvial y el comercio de tránsito. Su juventud, nos advierte que no contaba con un capital propio para instalarse, y se trataba de un caso de «habilitado», figura frecuente en la comunidad empresarial de origen español. Esta situación es la que sugiere una carta de su hijo Federico Rómulo[14], a partir de un doble concurso de capital, una parte aportada por su padre y otra por un barraquero[15]. La inseguridad que generaba la Guerra Grande en el mundo de los negocios «facilitó al nuevo comerciante en su actividad comercial» aproximándose a las fronteras con el Imperio del Brasil e instalando una sucursal en la población de Uruguayana.[16] Actividad que algunos biógrafos afirman compartió con sus hermanos Josep y Joan.[17] La sociedad no perduró ya que Francesc se trasladó a Montevideo, en tanto Joan –luego de una radicación temporal en Concordia[18], se estableció en España.[19]

En Montevideo, desde 1857, se instaló —en carácter de «comanditario»— con la sociedad *Escalada-Vidiella*, que posteriormente se transformó en *Vidiella y Cia.*[20] Dos años más tarde inició, en varias ciudades y pueblos del interior, las *Agencias de la Lotería de la Caridad.* Los sucesivos emprendimientos le

11 Paris Corcoll de Oddone, Blanca. «Per una història del catalans a l'Uruguay: gestió econòmica i tasca educativa» en *1.es Jornades d'Estudis Catalana-Americanes* Barcelona, 1985; pp. 223-240.

12 Mariani, Alba *Los extranjeros y el alto comercio. Un estudio de caso: Jaime Cibils i Puig, 1831-1888* Montevideo. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, 2004.

13 «La lucha fue iniciada por un soñador de 64 años» en *La familia Vidiella. Cien años de la vitivinicultura* Montevideo. Bodegas J. Vidiella y Cia. s.a., 1974, p. 2.

14 Archivo Carlos Varzi. Carpeta caratulada «Cia. Automóviles P. V. Solar Colón»: Carta de Federico Rómulo Vidiella a Pablo Varzi; Agosto 17 de 1899.

15 Federico Rómulo Vidiella no indica el nombre de este empresario ni su pertenencia a la comunidad catalana.

16 Archivo Jorge Vidiella: Fernando Pedemonte «Datos biográficos, Frances Vidiella» [trabajo mecanografiado, inédito], p. 1.

17 Fernández Saldaña, J. M.. *Diccionario uruguayo de biografías, 1810/1940* Montevideo. Adolfo Linardi, 1945; p. 1319; Valls & Moragues, o. cit., p. 236.

18 Anotación del Ing. Jorge Vidiella a la biografía de Frances Vidiella, escrita por Fernando Pedemonte.

19 A inicios de la década de 1870, Juan Vidiella se trasladó a España, encargándose de algunas gestiones a nombre de la Asociación Rural del Uruguay, adquiriendo libros para la biblioteca institucional y con funciones de cónsul en Sevilla, desde 1877.

20 Esta línea de investigación ha priorizado otros niveles de información, particularmente aquellas relacionadas con la experiencia vitivinícola. Por tanto, no ha sido posible, aun, atender de forma más completa la constitución de estas sociedades.

permitieron consolidar una posición económica solvente y, encarar entonces, un viaje a Europa.

La pérdida del archivo principal de los Vidiella ha dejado numerosos problemas sin resolver y lagunas por falta de información. Durante cierto tiempo no fue posible precisar si realizó uno o dos viajes, por la disparidad de fechas en los textos y semblanzas. La consulta de la documentación de la familia Vidiella concurrió a esclarecer parcialmente esta confusión. Refiriéndose al viaje realizado, el empresario expresaba más tarde:

> Hijos y nietos de cosecheros del Alto Priorato, jamás olvidamos los festivos y placenteros momentos que últimamente pasamos al recorrer de nuevo las ricas y preciosas montañas de Cataluña, después de 36 años de ausencia de nuestra tierra natal.[21]

La biografía de Francesc Vidiella en el diccionario de Valls y Moragues —y recreada con aportes de la memoria familiar— refiere a un extenso viaje con su familia por Francia, Italia, Austria y España. En Francia se encontraron con el sitio de París por el ejército alemán (19 de septiembre de 1870 a 27 de enero de 1871) y en su tierra natal no visitó Montroig debido al inicio de una nueva guerra carlista (1872-1876). Estas referencias ofrecen algunas dudas por varias inconsistencias y errores pero aportan algunas referencias históricas precisas, que ubican un primer viaje entre 1870-1872.

Finalmente, un documento del propio Francesc Vidiella, hallado en el archivo de la Asociación Rural del Uruguay, permite precisar que realizó un viaje en 1873. En nota al Secretario Gerente de la ARU, Lucio Rodríguez, fechada en Montevideo en Febrero 28 de 1873, expresaba:

> Debiendo embarcarme á las nueve de la mañana del día domingo del próximo Marzo, mucho agradecería á Vd. se sirviese remitirme el diploma de socio fundador que se sirve ofrecerme en su nota 29 Enero pasado. Saluda á Vd. atentamente, su affmo. y S.S.S. F. Vidiella. S/c, Rincón 166.[22]

Es posible considerar la realización de dos viajes —muy próximos entre sí—, uno más extenso con su familia y otro más breve con fines empresariales.

En esta segunda oportunidad, recorrió España, Portugal y la zona del Rhin, donde «vió el portento del negocio vinícola».[23] Retornó de ese viaje provisto de «cantidad de sarmientos perfectamente clasificados». No ha sido posible documentar la duración de este itinerario por el viejo continente ni consignar las fechas de sus etapas, si bien se sabe que fue más prolongada la estadía en Cataluña.

Posteriormente no realizó una nueva visita al continente europeo. Esta convicción se sustenta en la dedicación sin tregua que dio a su viñedo y que, al no contar con personal técnico que lo sustituyera, el viaje hubiera significado una

---

21 «La lucha fue iniciada por un soñador de 64 años» en *La familia Vidiella. Cien años de la vitivinicultura* Montevideo. Bodegas J. Vidiella y Cia. S.A., 1974, p. 2.

22 Archivo ARU. Carpetín sin caratular: Nota de Frances Vidiella al Secretario Gerente de la ARU, Lucio Rodríguez; Montevideo, Febrero 28 de 1873.

23 Archivo Jorge Vidiella: Fernando Pedemonte, o. cit.; p. 2.

sentencia de muerte sobre un emprendimiento costoso y de resultados inciertos a largo plazo. Efectivamente, en 1874, adquirió un predio en Colón e inició la introducción de diversas cepas en forma experimental, proceso que culminó exitosamente y que daría renombre a su establecimiento. Federico Vidiella falleció, en Montevideo, en 1884, poco después de realizar la primera fiesta de la vendimia que se ha podido documentar, en Colón.[24]

Razones para una inversión

El caso Vidiella, que por cierto no es único de estas características en el sector, plantea varias interrogantes ¿Por qué un empresario exitoso en el comercio regional y los juegos de azar, se introdujo en una actividad productiva sin antecedentes y, por tanto, de dudoso éxito? La pertinencia de esta interrogante surge desde el momento que esa «toma de decisiones» se produce en 1874, cuando el empresario ya era un hombre maduro. Aun cuando esa decisión hubiera sido adoptada una década atrás, la ejecución del proyecto corresponde a una etapa relativamente tardía de su existencia, cuando contaba 54 años.

En primer término se repara en elementos psicológicos, emocionales y culturales, no porque se les asigne una mayor jerarquía, sino porque refieren a aquellas dimensiones de la persona que gravitan poderosamente en las opciones personales —independientemente de que conduzcan al éxito o al fracaso del emprendimiento— y porque presentan mayores dificultades para su objetivación y manejo por el propio individuo. Reiterando afirmaciones precedentes, el empeño de Vidiella debe inscribirse en el patrón cultural del inmigrante mediterráneo, que tenía incorporado el vino a su dieta alimenticia y el viñedo y el olivo, al «paisaje» de origen. Cuando, años después de su muerte se realizaron algunas publicaciones conmemorativas, se recurrió a sus propias palabras o, al menos, lo que se recordaba de sus reflexiones sobre esa opción

> totalmente emotiva que surge, como un conjuro, en el recuerdo de su infancia, del paisaje natal, de los padres y abuelos inclinados sobre los pámpanos y los racimos de las vides. Evoca esas imágenes como deliciosas y a ellas se adhiere en una poderosa vibración.[25]

Al respecto, el propio empresario manifestaba que el viaje a Europa había sido un poderoso estímulo y que, desde entonces «se avivó en nosotros el deseo de plantar una viña modelo en el privilegiado suelo oriental».[26]

Si detrás de una toma de decisiones laten profundos sentimientos, el empresario buscó encausarlos en el marco de cierta racionalidad que asegurase una mínima posibilidad a una opción de inversión en un espacio totalmente nuevo y que, como conocimiento y práctica, le eran totalmente desconocido.

---

24 Valls, Luis y Moragues, Jaime *Los españoles en el Uruguay* Montevideo. Tip. Moderna, 1918; pp. 236/238.

25 «Tuvo horas de tristeza cuando llegaron las burlas» en *La familia Vidiella*, o. cit.; p. 6.

26 «La lucha fue iniciada por un soñador de 64 años» en *La familia Vidiella.*, p. 2.

El desarrollo de la vitivinicultura en un territorio periférico como el Uruguay, necesariamente debe considerarse en el marco de la evolución del viñedo europeo y del comercio internacional de vinos. Por cierto, no es posible dar cuenta, en estas páginas, de esa globalidad, pero sí hacer algunas puntualizaciones. Mientras Uruguay no produjo vinos, este artículo —en sus más diversas variedades— era importado de los principales productores: Francia, España e Italia. Las importaciones estuvieron sujetas a variaciones en los volúmenes y calidades de los caldos europeos, cuyo destino último no era solamente Uruguay, en función de que Montevideo abastecía un hinterland más amplio que el territorio uruguayo. Durante mucho tiempo, las importaciones de vinos dejaron al desnudo la alterabilidad de un producto que, procedente de mercados lejanos, carecía de estabilidad —resultado de los procesos y las condiciones de elaboración—, no contaban con envases adecuados, y sufrió las consecuencias de inapropiadas manipulaciones en los puertos de partida y de llegada, así como en las prolongadas travesías.[27] Estas razones, a las que se sumó la creciente demanda de vinos comunes en los centros urbanos de la Europa industrializada, con la consiguiente incidencia en las variaciones de los precios, y el alud inmigratorio en territorios de ultramar, se presentaron como un poderoso estímulo al desarrollo de la vitivinicultura en «territorios nuevos». El historiador Oscar Mourat, al considerar la crisis del viejo Uruguay, realiza el seguimiento de un artículo con peso significativo para el comercio montevideano: el vino tinto catalán.[28] Aspectos relacionados con la evolución de volúmenes almacenados y precios, el carácter estacional del producto y las fluctuaciones de ese comercio, nos sitúa en las puertas de un espacio de análisis en absoluto irrelevante.

Francesc Vidiella fue un empresario con fuerte presencia en los negocios mercantiles. Instalado inicialmente en Salto y Uruguayana, posteriormente en Montevideo, estuvo sólidamente involucrado en el comercio regional en el que, al menos Salto y Montevideo jugaban roles claves. Su origen catalán lo vinculó con casas exportadoras de ese origen, y ejerció la representación de varias firmas.[29] Por tanto, sus conocimientos sobre el comercio de vinos debieron incidir en su pasaje a productor vitivinícola.

No debió ser ajeno a este paso, otra percepción como comerciante: el crecimiento demográfico uruguayo y la expansión del mercado interno, en el que la inmigración concurrió a difundir el consumo del vino, configurando un mercado nacional más claro para este producto.

---

27 Al respecto resulta interesante el seguimiento sobre las demandas de comerciantes locales contra las casas europeas exportadoras de vino por concepto de averías de envases, deterioro del producto, etc, y que se canalizaron a través de las Cámaras de Comercio de Italia, Francia y España en Montevideo.

28 Mourat, Oscar. *Hacia las historias masivas y democráticas* Montevideo, 1998; pp. 75 y ss.

29 Archivo Carlos Varzi. Carpeta s/caratular: Copia de la nota de Pablo Varzi a Diego Pons y a Federico Rómulo Vidiella, con motivo del Congreso de Vitivinicultura de 1903; Colón, Marzo 12 de 1903. En ella, Varzi alude a la relación entre importadores y productores, y refiere a Francesc Vidiella, como antiguo importador de vinos catalanes.

Al igual que la mayoría de los inmigrantes europeos, buscó con urgencia las seguridades para sus ahorros e inversiones. En ese sentido, la inversión en esta actividad agraria ofrecía —más allá del éxito o del fracaso del emprendimiento— la tangibilidad de la tierra. Aquí surgen varias interrogantes. La primera refiere a la oportunidad del negocio y, consiguientemente, el monto de la inversión teniendo en cuenta las oscilaciones de valores en el mercado de tierras. Al respecto debe tenerse en cuenta que la expansión urbana de Montevideo ofreció un negocio seguro e interesante para los inversionistas en el fraccionamiento y remate de terrenos.

Un segundo aspecto repara en el criterio de elección geográfico, la zona de Colón. ¿Pesaron, en esa elección, elementos de pertenencia de clase, de consolidación del ascenso social, de prestigio, atendiendo a que el terreno se encuentra en las inmediaciones de Colón, convertido desde entonces en un espacio verde donde el viejo patriciado y el nuevo empresariado surgido de la inmigración europea, instalaban sus casas quintas?

En tercer lugar cabe preguntar si Vidiella había alcanzado, en 1874, la asociación compatible de dos niveles de información:

a. un diagnóstico mínimo pero apropiado sobre la calidad del terreno, la composición del suelo, las cualidades microclimáticas de la zona, resultado de sus observaciones personales como de las consultas a quienes ya realizaban actividades agrícolas; y
b. sus lecturas ya avanzadas sobre vitivinicultura y los asesoramientos recibidos en y desde Cataluña. Al respecto debe señalarse que, cuando concretó la compra de terreno, carecía de ese diagnóstico y los conocimientos adquiridos en los libros no fueron suficientes.

Respecto al primer punto, cuando el doctor Frédéric Sacc visitó su quinta en Colón observó que

> La viña del señor Vidiella padece por dos causas muy diferentes; una es la impermeabilidad del suelo que la hace ser húmeda, y la otra es la exposición al viento. Este inteligente propietario vá á remediar ambos males cortando todas su tierras por medio de anchos fosos de desagüe y formando abrigos con el auxilio de numerosos plantíos de caños y de eucalyptus.[30]

Los terrenos húmedos y la exposición a los vientos fueron dos problemas relativamente comunes a muchos viñateros. Vidiella debió proceder a realizar algunas obras de drenaje, tarea que supervisó en colaboración con el sobrino de su esposa y su «mano derecha», Manuel Fortet. En cuanto a la protección del viñedo de los vientos, diversos parapetos vegetales fueron recursos efectivos.

En cuanto al valor práctico de las lecturas agronómicas europeas, Vidiella fue uno de los empresarios que se expresó de forma más contundente y desencantada:

---

30 Sacc, Frédéric «Visita á la quinta de D. Francisco Vidiella» en *Boletín Oficial de la Comisión Central de Agricultura de la República Oriental del Uruguay*, Año II, Tomo II, n.º 12; Montevideo, diciembre 31 de 1878, p. 381.

en materia de vinicultura las costumbres europeas son funestísimas en este país. Hoy mismo estoy deshaciendo la mayor parte de los trabajos apenas hechos ha cinco años.[31]

Su juicio es ilustrativo de una situación un tanto general en la América Latina, ya que la mayoría de los manuales europeos no aplicaban con éxito a realidades de suelo y clima muy diferentes.

Un cuarto aspecto: ¿Cuáles eran las perspectivas para un pionero respecto a los riesgos y los márgenes de beneficio en esta actividad? Jules Guyot[32] —lectura de cabecera para los fundadores de la vitivinicultura— señalaba una rentabilidad segura del 10% sobre la inversión de capital para los países vitivinícolas y particularmente el caso francés. En Uruguay, en esos años, no existía estimación posible. Necesariamente, los datos al respecto son posteriores a esta etapa experimental[33] en la que trabajó Vidiella, pero es posible estimar su convicción en alcanzar una rentabilidad aceptable. Entre la expectativa de lo razonable y los resultados de la realidad transita el margen de riesgo de todo innovador. Y aquí, el empresario sufrió varios reveses antes de concluir exitosamente su experiencia.

La apuesta a una agricultura particularmente innovadora como la viticultura, el desarrollo de una industria destinada fundamentalmente a satisfacer la demanda interna —en la que, la moderna bodega jugaba un papel importante—, formaron parte de ese horizonte de apremiantes búsquedas para la inmigración. A ello concurrió, poderosamente, su percepción de que el Uruguay se presentaba como un territorio relativamente virgen para ciertas actividades de vieja data en Europa. A ese mundo pertenecía Francesc Vidiella, catalán de Montroig, radicado finalmente en Montevideo. En definitiva, diversidad de elementos —culturales, emocionales, económicos, racionalidad empresarial, por citar algunos— debieron conjugarse singularmente en su opción final.

---

31 Respuesta de Frances Vidiella a N. Guillot en *Revista de la Asociación Rural del Uruguay* Año IX, n.º 10; Montevideo, Mayo 31 de 1880, p. 250.

32 Guyot, Jules *Culture de la vigne et vinification* París. Librairie Agricole de la Maison Roustique, 1861.

33 Los escritos de los conocidos Teodoro Álvarez y Julio Frommel, así como los resultantes de utilizar algunos repositorios documentales procedentes del espacio empresarial, apuntan a señalar que esta actividad nueva presentaba niveles de rentabilidad interesantes en víspera de la guerra de 1914/18. Frommel la situaba, entonces, en torno al 13%.

La forja de una empresa, la *Granja Vidiella*

El 28 de febrero de 1872, Francesc Vidiella procedía a la firma del compromiso de compra-venta de un

> campo de forma irregular, situado al otro lado del Miguelete, contra la vía del Ferrocarril Central del Uruguay, en el paraje conocido por El Peñarol de este departamento.[34]

La escritura del terreno se realizó a favor de su hijo Federico Rómulo. Destruido el archivo de la Granja Vidiella, se presenta —en esta primera instancia— una reconstrucción muy elemental sobre la empresa, a partir de documentación diversa y laudatoria, y aunque en general arroja escaso valor para el investigador, recoge no pocas veces datos valiosos.

Diversas personalidades visitaron el viñedo y bodega. Modesto Cluzeau Mortet que lo hizo en 1880, dejaba constancia en una nota de su autoría, publicada en la Revista de la Asociación Rural del Uruguay

> El viñedo que ha producido ese vino, no es, como pueden figurárselo muchas personas, una pequeña plantación efectuada por mera curiosidad. Hay allí ochenta mil cepas que representan un gran capital y que muy pronto producirán centenares de bordalesas de vino. (Cluzeau, 1880: 517)

Efectivamente, el establecimiento fue, sin duda, un operativo capitalista. Y así lo apreciaban otros empresarios contemporáneos, como Domingo Ordoñana:

> Nuestro consocio Vidiella gastó indudablemente mucho dinero en la resolución de los dos problemas de referencia [se refiere a la vid y al olivo] y tanto más cuanto que los problemas reposaban en el estudio especialísimo de las razas vegetales, que más fructíferamente se armonizaron con la naturaleza de este suelo y con la brusca mudanza de la temperatura, fijando definitivamente la zona geográfica de las zonas vitícolas y olivareras en el gran cultivo diversificado. (Ordaña, 1887: 232)

No disponiendo de los registros de la empresa, concurre en auxilio aproximativo la nota de Francesc Vidiella a su amigo Lucio Rodríguez —acompañando un canasto de uvas— en la que expresaba:

> Con esta clase fabriqué los vinos de este año. He gastado ya cuarenta y dos mil pesos para adelantar un poco más los setenta y cinco a ochenta mil pies de parra que existen en nuestra viña y los trece o catorce mil olivos que ya podré empezar a esparcir por la campaña en junio entrante.[35]

La estructura edilicia y la organización funcional del establecimiento, no sufrieron alteraciones durante varios años, aun después del fallecimiento de Francesc Vidiella. En 1886 se componía de un gran edificio con las reparticiones siguientes: 2 bodegas, 3 lagares, 6 grandes cubas para la elaboración del vino, «depósitos para aceitunas; almacenes para encajonamientos y embotellado;

34 Documento de compra-venta, reproducido en *La familia Vidiella ...,* o. cit; p. 5.

35 Archivo Jorge Vidiella: carta de Frances Vidiella a Lucio Rodríguez: Colón, marzo 11 de 1879.

máquina estrujadora para la uva movida con malecate; prensas y alambique».[36] La producción de vinos fue incrementando con los años, y permitió, luego de la primera vendimia en 1883, una reducción del precio —$ 0,25 el litro, desde esa fecha— lo que facilitó su colocación en el mercado.

En cuanto al viñedo, hacia el fin de la fase experimental, Francesc Vidiella había incorporado 94 tipos de cepas de los países siguientes: 27 de España [Andalucía, Navarra, Cataluña Valencia y Aragón]; 24 de Italia [Piamonte, Liguria, Toscana y Nápoles]; 19 de Francia [Medoc, Borgogna, Burdeos, Champagne, Fontenbleau]; 10 de Alemania (Rhin) [Johanirsberg, Frankanthal]; 6 de Chile; 4 de la República Argentina; 2 de Portugal [Oporto y Lisboa] y 2 de Estados Unidos [Isabella y Riparia].[37] Pero el prestigio de Vidiella quedó asociado a una cepa que trajo de Francia, la *Folle Noir* que bautizó como *Peñarol* y que, ampliamente difundida en Uruguay, principalmente en la zona sur del país, se conoció como *uva Vidiella.*

En los últimos años de vida del empresario, el personal de la granja debió superar los 50 o 60 trabajadores —la mayoría zafrales—, ya que Arnau, que la visitó en setiembre de 1883, observó «dos cuadrillas compuestas de 37 peones escogidos que se dedicaban a la plantación de 160.000 sarmientos» sin contar el personal de la bodega, así como otros trabajadores involucrados en tareas de mantenimiento y otras operaciones que se realizaban en la Granja.[38]

En 1916, el enólogo italiano A. N. Galanti registraba en su libro que la Granja Vidiella tenía una extensión de 36 has y 112.000 cepas plantadas, predominando las variedades Harriague o Tannat y Vidiella. Reconocía en ella el fruto de «un noble ejemplo de lo que puede la perseverancia guiada por el estudio y la inteligencia». (Galanti, s/f: 115)

---

36 Riva-Zucchelli, Pedro «La Granja Vidiella» en *RARU,* Año XV, n.º 6, Montevideo, 31-3-1886; p. 182.

37 Riva-Zucchelli, Pedro o. cit.; p. 183.

38 «Una visita á la Granja Vidiella en Colón» en *RARU,* Año XII, n.º 19, Montevideo, 15-10-1883; p. 613.

La formación de una biblioteca especializada y primeras lecturas

Un aspecto relevante de este estudio se centra en la fase autodidacta del emprendimiento. Entre las diferentes fuentes utilizadas en la investigación, se ha privilegiado los repertorios bibliográficos del siglo XIX. Se han identificando varias bibliotecas especializadas cuyo proceso formativo se intenta reconstruir, al mismo tiempo que se estudian sus contenidos a efectos de confrontarlos con la documentación empresarial. Importan, particularmente, aquellas pertenecientes a quienes iniciaron las primeras experiencias en el sector vitivinícola.

Intentemos reconstruir el proceso formativo de la biblioteca de Francesc Vidiella. En primer lugar, el empresario adquirió en plaza el primer material bibliográfico. Montevideo era una ciudad abierta al flujo de ideas, conocimientos, hombres y capitales procedentes de Europa y Estados Unidos. Las librerías de la ciudad, no solo eran numerosas sino muy bien surtidas, al punto que algunos viajeros que la visitaron, se sorprendieron de hallar las últimas novedades editoriales que se exhibían en los escaparates de las más concurridas casas de París o Madrid. En las primeras décadas del Uruguay independiente, las casas mayores se ubicaban entre las calles Rincón y 25 de Mayo[39] y, en su casi totalidad, estuvieron en manos de inmigrantes. Sin embargo, no debió ser esta la situación en materia vitivinícola, si bien esas librerías estaban en condiciones —por sus vínculos con las casas editoriales europeas— de obtener el material requerido. Las adquisiciones sucesivas, realizadas por Francesc Vidiella, permiten una lectura aproximada a sus preocupaciones sobre el viñedo o el interés particular sobre algunos temas relacionados con el arte de elaborar el vino. A partir de 1874, los libros fueron ingresando, respondiendo a problemas concretos resultantes de la fase práctica que Vidiella desarrollaba en su establecimiento de Colón.

La biblioteca iniciada por Francesc Vidiella y continuada por su hijo Federico Rómulo se conserva casi completa.[40] Realizado el inventario, puede establecerse que, de un total de 93 títulos, alrededor de 40 corresponden al fondo iniciado por Francesc Vidiella. La lectura de estos libros y revistas precedieron y acompañaron sus primeras experiencias en la granja del Peñarol. El propio empresario manifestó, poco antes de morir que «sin ser vinicultores ni conocer la vinicultura, plantamos la viña y el olivar que tanto embellecen nuestro recinto».[41] Y, en otra oportunidad, haciendo un balance de su labor, reconocía un esfuerzo de «ocho años de estudio y de persistente trabajo buscando las plantas más á propósito para este suelo...» En los años siguientes a su muerte, 56 títulos nuevos

39 Grünwaldt Ramasso, Jorge. *Vida, Industria y Comercio en el Antiguo Montevideo, 1830/1852* Montevideo. Barreiro y Ramos S.A., 1970; pp. 56-57.

40 El Ing. Jorge Vidiella —bisnieto de Frances— conserva esta biblioteca, de la que faltaría solamente un tratado de ampelología que fue donado a la Escuela de Vitivinicultura (UTU).

41 Vidiella, Jorge «La fundación de la Granja Vidiella en Colón». [mecanografiado, inédito].

completaron la colección, ingresados por su hijo Federico Rómulo y por quien fue su principal colaborador, amigo y pariente, Manuel Fortet.

El primer núcleo bibliográfico de los Vidiella comprende 16 títulos publicados en francés por casas editoras de París, Burdeos y Montpellier; 10 en los Países Catalanes (por firmas de Barcelona, Tarrasa, Palma y Valencia); 12 en Madrid. Francia y los Países Catalanes eran importantes productores vitivinícolas, por tanto se comprende el interés por incorporar conocimientos de los principales estudiosos vinculados a esas regiones. El libro de edición más antigua de esta biblioteca —y no necesariamente el primero adquirido por Vidiella— es el de Juan Queroll y Gatell *Enfermedades de la viña. Noticia compendiada de los principales estudios hechos en el extrangero desde su aparición hasta el fin de 1853* publicado en Barcelona por la Imprenta de J. Tauló, en 1854. El último que adquirió fue el de Pierre Viala *Maladies de la vigne*[42], publicado unos meses antes de su muerte.[43]

Es posible estimar, con cierta certeza que, entre los primeros títulos incorporados, se hallaban los trabajos de Buenaventura Castellet y de Nicolás de Bustamante[44] —según se desprende de una carta de su hijo Federico Rómulo a Pablo Varzi[45]— y adquiridos por el empresario en la «Librería Española» de Hipólito Real y Prado —en la calle Ituzaingó 127—, una de las más surtidas del Montevideo de entonces. La variedad de títulos que conserva la biblioteca Vidiella es considerable y, junto a unos pocos trabajos de carácter muy general sobre la elaboración de bebidas alcohólicas[46], numerosos volúmenes tratan sobre el viñedo y la elaboración de vinos. Destacan, de este fondo más antiguo, los tratados del Dr. Jules Guyot *Culture de la vigne et vinification* y de B. Gaillardon *Manuel du vigneron* (publicados en París, en 1861 y 1864, respectivamente). Cuando las enfermedades del viñedo hicieron su aparición, Francesc Vidiella atendió el tema adquiriendo diversas publicaciones[47], tarea que continuaría su hijo Federico. El caudal bibliográfico se completó, desde su retorno a Montevideo, con las nuevas adquisiciones de libros, ahora en la «Librería Nacional», inaugurada en 1871 por el gallego Antonio Barreiro y Ramos.

---

42 Viala, Pierre. *Maladies de la vigne* Montpellier/París. Camile Coulet Editeur, 1884.

43 Indudablemente, el libro no debió llegar a sus manos. Pero el empresario lo había encargado a su amigo Antonio Barreiro y Ramos según se desprende de la carta de su hijo Federico Rómulo Vidiella a Pablo Varzi [Archivo Carlos Varzi, carpeta s/caratular: Colón, Febrero 22 de 1885].

44 Castellet, Buenaventura. *Viticultura y Enología* Tarrasa. Pascual Aguilar, 1869, 1ª edición. De Bustamante, Nicolás *El arte de hacer vinos. Manual teórico práctico del arte de cultivas las viñas* Barcelona. Imprenta de la Sra. Viuda de Sauri e hijos, 1858.

45 Archivo Carlos Varzi. Carpeta caratulada «Plan Agropecuario (2)»: Nota de Federico Rómulo Vidiella a Pablo Varzi; Colón, Abril 9 de 1893.

46 Por ejemplo el libro de Calvo, José María *Notas para la cartera del viticultor o fabricante del vino, cervezas y licores* Madrid. Imprenta de Manuel G. Hernández, 1879.

47 El libro de Muller, J. T. V. *Enfermedades de la vid*, editado simultáneamente en 1882 por Gaspar Editores en Madrid y J. Llordachs en Barcelona.

Además del estudio que centró en varios tratados teóricos y generales, el empresario prestó particular atención a los trabajos de carácter práctico y experimental. Teniendo en cuenta que la relación muy estrecha con su país de origen le invitaba a seguir de cerca la evolución de aquella vitivinicultura, adquirió la obra de Hidalgo Tablada *Tratado del cultivo de la vid en España. Modo de mejorarla*[48], a la que se sumaron, poco después, otros títulos referentes a algunas prácticas en Cataluña[49] y la valiosa *Revista de Agricultura Práctica*, editada por el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro (Barcelona). La biblioteca registró un crecimiento sustancial cuando Francesc Vidiella retornó de Europa.

Un visitante inquieto por la modernización del agro Itinerarios vitivinícolas de un viaje a Europa y el vínculo con el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro

En 1873, Francesc Vidiella realizó un viaje que incluyó un recorrido por el mediterráneo vitivinícola español, Portugal y Alemania. Especialmente importante fue su estadía en Cataluña, en la localidad del Alto Priorato natal. De allí vino provisto de un paquete informativo recogido en diversas regiones, y enriquecido por el contacto directo con productores, la visita a los principales establecimientos bodegueros, y las impresiones y asesoramiento general recibidos de empresarios y técnicos del sector. Retornó, además, bien provisto de libros y revistas, entre las que destacan las obras de Elvi Trouillet[50], de Buenaventura Aragó[51], de Balbino Cortés y Morales[52] (estos dos últimos publicados ambos en Madrid, en 1866 y 1871, respectivamente) y el más reciente de Mas y Pulliat[53].

Es necesario considerar no solo el acceso a una producción bibliográfica sobre el tema, sino las relaciones que entabló con diversas organizaciones del agro entre las que destacó el *Institut Agrícola Català de Sant Isidre* (IACSI), con sede en Barcelona. La base social del IACSI fue una nueva clase terrateniente conformada entre fines del Antiguo Régimen y la desamortización liberal.[54] Esta institución, creada en 1851, se convirtió en el instrumento más apropiado para llevar a la práctica el espíritu de renovación que necesitaba el agro catalán, expresado por los grandes propietarios vitivinícolas. Su objetivo principal fue la defensa de los

48 Tablada, Hidalgo. *Tratado del cultivo de la vid en España. Modo de mejorarla* Madrid. Librería de la Viuda e hijos de J. Cuestas, 1870.

49 Rullan Pro, José. *Noticias sobre la agricultura en Sóller* Palma. Imprenta de Felipe Guasp, 1871.

50 Trouillet, Elvi *Culture de la vigne, en pleine champ* París. Auguste Goin Editeur, 1866.

51 Aragó, Buenaventura. *Viticultura y vinificación* Madrid. Librería de Mariano Escribano, 1871.

52 Cortés y Morales, Balbino *Tratado de vinificación* Madrid, 1866.

53 Mas i Puillat *Le vignoble. Ampelografia* París. Librairie de G. Masson, 1874/75, editado en 3 tomos.

54 Ver: Caminal i Badía, Montserrat «La fundació de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidro: els seus homes i les seves activitats (1851-1901)» en *Recerques: història, economia, cultura* 1989, n.º 22; pp. 117-135.

intereses de los propietarios rurales, afectados por los nuevos conceptos en materia de propiedad que había implantado el liberalismo. Un aspecto relevante de su labor se centró en la modernización de la producción agrícola, en un período histórico en que el Estado español no destinaba recursos para la renovación técnica del agro.[55] Desde su fundación, el IACSI editó varias publicaciones periódicas —«La Revista de Agricultura», «El Calendari del Pagès» y «La Pagesía»— que, junto a otras obras de divulgación concurrieron a la formación de los agricultores y estimuló su organización para la defensa de sus intereses. El IACSI se expandió rápidamente, contando en su primer quinquenio con 1.125 socios —residentes y corresponsales— y 20 subdelegaciones comarcales. Sostuvo una cátedra de agronomía, de química aplicada a la agricultura y de zootecnia y, desde 1862, un laboratorio de análisis de suelos.[56] Cuando Vidiella tomó contacto con el instituto, era una asociación elitista que afrontaba dificultades en su capacidad de convocar a los propietarios agrícolas, mayoritariamente rentistas y escasamente interesados en la renovación del agro. Ante las dificultades para ampliar su base social, y anticipándose a la conflictividad social que generaba la crisis agraria de fines del XIX, el IACSI orientó sus esfuerzos a lograr un control indirecto de los agricultores a través de asociaciones de carácter interclasista.[57]

Sin embargo, destaca su labor institucional en materia científico-agronómico, al tiempo que receptáculo de novedades e innovaciones que promovía y divulgaba. Desde la institución, varios profesionales —Luis Justo Villanueva, Francesc Xavier Tobilla i Argelia, entre otros— cumplieron una labor fecunda difundiendo

> los conocimientos científicos de la agricultura entre la clase propietaria y agricultora, que afectaba a toda España, y dentro del propio interés de la burguesía terrateniente por modernizar la agricultura.[58]

Durante su larga permanencia en Cataluña, Francesc Vidiella mantuvo una relación fluida y estable con los dirigentes y técnicos del IACSI, al tiempo que, a través de las subdelegaciones, tomó contacto directo con los productores. Atendió con interés las publicaciones de la institución y se mantuvo suscrito a la Revista[59] ya que la biblioteca Vidiella conserva seis volúmenes editados entre 1860 y 1873, y otros correspondientes a años posteriores a su permanencia en Europa.

---

55 Planas, Jordi «El Instituto Agrícola Catalán de San Isidro y la organización de los intereses agrarios (1880-1936)» en *Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros* n.º 217, 2008; pp. 13-14.

56 Giralt, Emili «L'evolució de l'agricultura al segle XIX» en Balcells, Albert; Maluqer de Motes, Joan; Nadal, Joaquim; Riu, Manuel; Salrach, Josep (coordinació) *História de Catalunya* Barcelona. Slavat Editores S.A., 1978, vol V, pp. 33/34.

57 Planas, Jordi o. cit., pp. 38 y ss.

58 Sunyer Martín, Pere «La preocupación por la productividad agrícola en la Cataluña del siglo XIX: la Agricultora Catalana, fábrica de abonos» en *Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales.* Universidad de Barcelona n.º 9, 1 de noviembre de 1997, p. s/n.

59 Instituto Agrícola Catalán de San Isidro *Revista de Agricultura Práctica* Barcelona, 1860/73: 6 tomos.

Nuevas lecturas sobre técnicas de producción en el viñedo[60]

Desde una perspectiva agronómica, esta línea de trabajo tiene como eje el estudio de las recomendaciones técnicas para el viñedo en la etapa de construcción del sector en el país. Importa, entonces, establecer de dónde venía la información, de qué manera llegaba y cómo era adaptada a nuestras condiciones por los primeros productores vitivinícolas. En este sentido, acceder a la biblioteca de Don Francesc Vidiella ha sido de gran interés pues allí están los que seguramente fueron los primeros libros sobre el tema que se importaron al Uruguay. Es de destacar, además, que llegaron a las manos de alguien con claras intenciones de llevar al terreno la información obtenida de su lectura.

De los 37 volúmenes editados antes de 1882 y cuya incorporación a la biblioteca puede atribuirse a don Francesc Vidiella, mas de un tercio abordan exhaustivamente los distintos aspectos de la fase agrícola (ver Anexo) evidenciando el interés de este pionero por información técnica con un enfoque aplicado. En ese contexto no llama la atención que la biblioteca dispusiera de dos versiones —en español y en francés— del libro *Culture de la vigne et vinification* de Guyot, un autor de referencia, lo que remarca el interés de Vidiella por ese trabajo, y sugiere su intención de difundirlo entre sus allegados y colaboradores.

Los tratados de Aragó, Chiarlone, Guyot y Tablada junto con la colección de *Revistas de Agricultura Practica* del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro, abordan y discuten aspectos relativos a la instalación y manejo del viñedo. Abundan en consejos sobre los requerimientos de suelo y clima para la vid; elección de las variedades mejor adaptadas; manejo de los suelos; uso correcto de abonos; forma en que debían ser conducidas las plantas, procedimientos de podas y control de las enfermedades. Todos estos libros se continúan con capítulos sobre la tecnología del proceso de vinificación. La biblioteca contiene libros que enfocan temas más puntuales, como la *Ampelografía* de Mas y Pulliat o *Enfermedades de la viña* de Queroll y Gatell. En el primero se hace una descripción exhaustiva e ilustrada de las distintas variedades. El segundo es un manual sobre enfermedades del viñedo, con descripción de síntomas y recomendaciones para su cura. Estos libros seguramente fueron útiles a la hora de solucionar problemas más específicos en el día a día del novel vitivinicultor, como el tratamiento de una enfermedad o la verificación de la identidad de una variedad determinada.

Por sus contenidos, la exploración de la biblioteca Vidiella resulta impactante y revela que, simultáneamente a la instalación de los viñedos, el empresario se pertrechó con una completa información proveniente de prestigiosas fuentes: libros que cubren la basta e imprescindible temática para la empresa vitivinícola que se propuso.

60 Este inciso recoge los aportes de la Ing. Agr. Elena Beyhaut, quien compartió con el autor un tramo de la investigación sobre Francesc Vidiella durante varios meses de 2001.

Una instantánea sobre conocimiento y prácticas

La pérdida del archivo personal de Vidiella, conteniendo un amplio repertorio de anotaciones diarias y/o semanales sobre la marcha del viñedo y la bodega, así como del Manual que preparaba, deja un profundo vacío. No obstante, algunas apreciaciones de este hombre pueden recogerse desde documentos inéditos y varias notas aparecidas en la publicación oficial de la corporación de productores agrarios (ARU).

Cuando se cumplían tres años de los inicios experimentales de Francesc Vidiella, la Comisión de Agricultura le solicitó, en 1877, un informe sobre su trabajo en el terreno. El empresario expresaba en el mismo con optimismo:

> Nuestras plantaciones de viñas y olivos no dejan nada que desear, puesto que las lindísimas filas de cepas, tiradas a cordel, están magníficamente engalanadas por la naturaleza» y añadía, más adelante: «La cuestión es de tiempo y de abnegación para sacrificar por un par de años más la fuerte suma de pesos que mensualmente demanda esa clase de plantaciones tan útiles y necesarias para el país.

En otra parte de ese informe, resumía la seriedad del emprendimiento que llevaba adelante, carente de improvisaciones:

> Nuestras labores son largas, científicas y costosas y no hay por qué esperar ninguna clase de compensación durante los primeros tres o cuatro años de su plantación.

Por último, describía lo avanzado del trabajo en su granja:

> Ochenta mil pies de viña sistema Guyot y tres mil cuatrocientos olivos Niza, Sevilla y Cataluña, no se cuidan y fomentan con historias [...] Plantaciones tan valiosas delicadas exigen inteligencia, dinero y paciencia.[61]

En mayo de 1880, el francés Nicolás Guillot, productor agropecuario, remitió una nota a la ARU enfatizando en que «a pesar de que hay una opinión bastante general, que la cultura de la vid no da buenos resultados en este país» su modo de pensar era «diametralmente opuesto».[62] Consideraba Guillot que la *Revista de la Asociación Rural* era

> un archivo que sirve a la propagación de muchas cosas útiles y bueno sería que las personas que han hecho ensayos de vinicultura en este país, pudiesen dar cuenta en ella de los resultados obtenidos.[63]

---

61 Archivo Carlos Varzi. Carpeta caratulada «Asuntos varios. Correspondencia recibida. Pablo Varzi. Dr. Pablo Varzi (h)»: Copia manuscrita del Informe de Frances Vidiella a la Comisión de Agricultura, correspondiente al año 1877, hoja 8 [versión mal conservada e incompleta]..

62 «Meditación y cuestiones industriales» en *RARU* Año IX, n.º 10; Montevideo, Mayo 31 de 1880 p. 249.

63 «Por ejemplo, tratar y dilucidar las cuestiones siguientes:
1º ¿El clima y el suelo de la República del Uruguay, es favorable o no a la vinicultura?
2º ¿Si es favorable, cuáles serían los lugares más adecuados para establecer colonias vinícolas?
3º ¿Cuáles son las especies de cepas de vides más apropiadas al clima y suelo del país?
4º ¿Hay en el país suficientes especies o variedades de vides para poder fabricar vinos buenos?

El planteo de Nicolás Guillot iba dirigido directamente a Francesc Vidiella que era, entonces, una de las figuras referenciales para quienes miraban con interés este espacio productivo. En la respuesta al Presidente de la Asociación Rural —Emiliano Ponce de León—, el vitivinicultor catalán manifestaba que tenía escritas «setenta y ocho fojas de mi tratado práctico sobre vinicultura arreglado a las condiciones climatorias de este país», y añadía que esperaba «los resultados de la cosecha de este año para poder apreciar mejor los resultados obtenidos».[64] Este fragmento de la carta es muy valioso porque revela que, de la asociación de estudios y prácticas, el empresario estaba sintetizando una información muy importante. Por otra parte, era tan consciente de las conclusiones personales a que estaba llegando entonces, que pensaba en un manual como forma de socializar ese paquete informativo entre productores e interesados.

El trabajo de Francesc Vidiella fue exigente y avanzó sobre experiencias frustradas:

> Hace cinco años que planté las primeras ocho mil cepas y si sus resultados no satisfacen por completo las lisonjeras esperanzas que alimentaba, espero que, con los nuevos ensayos que he llevado a cabo, quedarán satisfechas todas mis esperanzas. Los resultados de las sesenta y cinco a setenta mil plantas de viña que planté, desde 1876 al 79, vienen alentándome del desencanto que me habían producido las ocho mil plantadas en 1875. De las cincuenta y siete calidades de cepas que tengo, apenas hay ocho clases que responden a la calidad de tierra en donde establecí el viñedo.[65]

A partir de las escuetas consideraciones del empresario es posible alcanzar una visión más acertada del conocimiento acumulado y sintetizado a partir de la lectura de esa amplia bibliografía científico-técnica y la *práctica agronómica* que desarrolló en la Granja Vidiella. En sus respuestas se recorren atentamente los distintos aspectos del «saber-hacer» en viticultura. Hay referencias a la necesidad de plantar árboles para dar abrigo al viñedo, junto a la lúcida observación del suelo y la topografía ante los requerimientos de las distintas variedades:

> Los terrenos más propios para la plantación de la viña son las planicies de las cuchillas más elevadas que producen la uva más ligera, más rica y más suave. Hay calidades de cepas que prefieren las caídas de los terrenos; y hay otras clases que prefieren los terrenos más bajos. Los errores que se cometen en la plantación de las viñas, y la falta de colocación de las especies requeridas en

---

5º ¿Y si no hay, en qué puntos convendría mejor buscarlos?
6º ¿En los ensayos de vinificación que se han hecho, cuál ha sido la riqueza alcohólica de los vinos fabricados?
7º ¿Si el vino fabricado aquí, se conserva mucho tiempo o si se altera, es por falta de alcohol, o mala dirección en la fermentación del mosto?
8º Informes generales, juicio económico tratando de poner en evidencia las causas de nuestro atraso en vinicultura».

64 Respuesta de Frances Vidiella a N. Guillot en *RARU* Año IX, n.º 10; Montevideo, Mayo 31 de 1880, p. 250.

65 Respuesta de Frances Vidiella a N. Guillot en *RARU* Año IX, n.º 10; Montevideo, Mayo 31 de 1880, p. 250.

los terrenos más apropiados en las diversas clases de uva, son de vida o muerte para el cosechero.

Destaca, también, su preocupación permanente por aspectos genéticos:

Las plantaciones de viña y olivo de mala calidad son baratas en la forma y carísimas en su resultado; puesto que se pierde el tiempo y el dinero empleado para obtener un completo desencanto en el resultado.

Relata su experiencia sobre la calidad enológica de las uvas:

Los viñedos exigen la acción directa del sol, y a esta poderosa influencia deben las plantas su rica y preciosa calidad de uva, madurez, y de materia azucarada necesaria para producir las mejores calidades de vino. Tengo muchísimas plantas que se cargan de una manera admirable de fruto que me ha producido 15 grados de alcohol. Con esa clase de uvas se pueden elaborar los mejores vinos que ordinariamente nos mandan de Europa.

Al mismo tiempo, Vidiella no eludía la crítica implacable al actuar rutinario y la simple imitación de lo europeo:

Yo he sido una de las víctimas más inmoladas, a los devaneos de los genios rutineros que de todo saben menos de los que se trata. No hay poder humano que los separe de las costumbres del barrio y en materia de vinicultura las costumbres europeas son funestísimas en este país. Hoy mismo estoy deshaciendo la mayor parte de los trabajos apenas hechos ha cinco años.

Hacía menciones a diferencias concretas entre una región y otra: El cuidado del viñedo en este país en que crecen mucho los pastos, es muy laborioso y caro; y si falta el cuidado y la inteligencia práctica necesaria, es tiempo y dinero perdido.

En sus respuestas, se vuelve a encontrar la firme intención de difundir sus logros, con una visión que trasciende el ámbito de su propia empresa:

Si en el país hay quien quiera reconocer la excelencia del olivo y de la viña, desde el mes de Julio entrante puedo proporcionar al público de veinte y cinco a treinta mil pies de viña de uno a tres años, y diez o doce mil plantas de olivos de la misma edad. Las calidades de viña y olivo que se ofrecen al público son de las mejores que he recibido de Francia, España, Italia y Portugal.

En la respuesta a Vidiella —publicada por la misma revista—, Guillot reconocía «la capacidad de una persona emprendedora y laboriosa» y que, si bien había experimentado «algunas decepciones en su empresa, es lo que sucede en toda industria o trabajo que se emprende como ensayo». Guillot admitía, por otra parte, que esas adversidades eran inevitables, motivo por el que advertía que

(...) toda persona que quiera efectuar plantíos de vides, en este país, tiene que hacerlo en pequeña escala, hasta ver los resultados que serán palpables a los dos, tres y cuatro años siguientes. Todo el secreto es acertar en la elección del terreno y de las cepas; luego la benignidad del clima y los cuidados del hombre, harán lo demás.[66]

66 Respuestas de N. Guillot a la carta de Frances Vidiella en *RARU;* Año IX, n.º 12; Montevideo, junio 30 de 1880; p. 316.

A la muerte de Francesc Vidiella, en una nota necrológica —quien escribía bajo el seudónimo *Fauno*—, subrayaba ese aspecto esencial del empresario que es, por otra parte, el que se intenta rescatar en este capítulo:

> la clase inteligente de trabajo con que vivía en íntimo contacto, ayudándolo poderosamente en la solución de importantísimos problemas de progreso positivo y coadyuvando eficazmente al descubrimiento de la verdad en la ciencia práctica.[67]

Más allá del ornato que acompaña las notas de diverso contenido sobre el empresario, todos eran coincidentes en reconocer en él, uno de los hombres que buscó la realización de su proyecto vitivinícola por la vía del *ensayo*, el *estudio* y la *ciencia práctica*.

En octubre de 1883 —poco después de su fallecimiento— Juan Arnau publicó las impresiones de su visita a la granja. Arnau se expresaba con la solvencia de una *imparcialidad* sustentada en

> los conocimientos teórico-prácticos que hace yá algunos años adquirí, y por conocer desde Francia y de España casi todas las principales clases de vides que en el expresado establecimiento del señor Vidiella se han introducido.

Apreciaba el estado floreciente de la empresa, como resultado de ensayos frustrados que le permitieron, finalmente, encontrar un camino hacia el éxito definitivo. Así, informaba a los lectores de la revista, que el viticultor catalán

> se empeñó en no perder más el tiempo precioso que durante 8 años había estado estudiando y examinando los movimientos que en cada mes hacía cada planta de por sí, llevando anotaciones del estudio que de ellas hacía para poder en su día hablar con propiedad exacta, y despues de haberse convencido prácticamente y tocar los resultados de las verdaderas plantas que convienen al suelo Oriental, apeló al recurso del buen criterio acabando de coronar su gloria este año, arrasando cuantas cepas rutinarias, y de poco provecho tenía en su viñedo, injertándolo todo con las ricas y especiales clases que ántes hice conocer, por ser las únicas que lo resisten todo.

Como muchos otros hombres entusiasmados con la apuesta a este proyecto, visualizaba no solo el éxito solitario de un empresario, sino la consagración definitiva del sector como una de las apuestas nacionales:

> Entonces, ¿existe duda alguna de que la vinicultura es ya un hecho consumado y que es posible en el país? El problema, lo ha resuelto ya el señor Vidiella y no hay razón para discutirlo nuevamente, porque, tenemos las pruebas a la vista para convencerse.[68]

Del informe de Juan Arnau se desprende con claridad que la fase experimental del empresario catalán había concluido con un fracaso tal, que le obligó a reponer la casi totalidad del viñedo y que el optimismo del informe de 1877,

67 Nota necrológica sobre Frances Vidiella en *RARU*, Año XIII, n.º 5; Montevideo, 15-3-1884; p. 129.

68 «Una visita á la Granja Vidiella en Colón» en *RARU*, Año XII n.º 19; Montevideo, 15-10-1883; p. 613.

presentaba claros signos negativos, en 1879, y hacía prever que el proyecto no se correspondería con los resultados esperados. Pese a esa apuesta fallida —que obligó a replantar el viñedo con otras cepas—, el operativo se vio, finalmente, coronado con el éxito. Así, varios años más tarde, Domingo Ordoñana, amigo personal de Vidiella, reparaba en el estado próspero del establecimiento que, finalmente, podía «concurrir como escuela vitícola y vinícola de observación y de estudio».[69]

A modo de cierre

Este estudio de caso nos sitúa en una de las vertientes que concurren a explicar el proceso de construcción y desarrollo del sector vitivinícola en el país. El mismo debe considerarse en el marco más general de la evolución del viñedo europeo y el comercio internacional de vinos, y en la circunstancia del proceso modernizador que vivió el Uruguay y la región avanzada la segunda mitad del xix.

Por otra parte, la emigración fue resultado del proceso de modernización en la región mediterránea y uno de los protagonistas privilegiados de ese proceso en el Uruguay. El desarrollo del sector está asociado a una cultura, la mediterránea, de la que los inmigrantes fueron portadores. El propio Vidiella, catalán e hijo de viticultores reconocía esa vinculación. Y aun cuando no tuvo experiencia como viticultor —ya que llegó al Uruguay con 16 años— el viñedo y el olivar formaban parte de su paisaje interior y sus referentes culturales.

En Uruguay, la expansión agrícola y el desarrollo de cultivos nuevos, como la vid, están asociados al crecimiento del mercado interno, la modificación de las pautas de consumo y la demanda en alza de artículos como el vino. Gravitaron, indudablemente, otras variables como las oportunidades que se presentaron para que empresarios y ahorristas se involucraran en los negocios con tierras, tanto en el espacio urbano -fruto de la demanda creciente de viviendas, y el consiguiente fraccionamiento y remate de terrenos- como las oportunidades de inversión en tierras para novedosas actividades productivas instaladas en la relativa cercanía a la ciudad. No menor, el declinar del comercio de tránsito que concurrió a reorientar capitales desde el comercio hacia otras ramas de la producción.

La investigación repara en otro aspecto relevante, que vincula al inmigrante con la cultura del *trabajo y el ahorro*, llamada a abrir caminos singulares en el Uruguay del último cuarto del xix. Desde allí se alimentó el autodidactismo, destinado a cumplir un papel notorio en la innovación. El camino recorrido en este trabajo ha privilegiado la utilización de los recursos bibliográficos acopiados, a los efectos de contrastar sus contenidos informativos con las rutas de estudio, aplicación de conocimientos y experimentación, por parte de quienes iniciaron la vitivinicultura en el país.

---

69 Ordoñana, Domingo. «La Granja Vidiella» en *RARU,* Año xvi, n.º 9; Montevideo, 16-5- 1887; p. 231.

Anexo
Inventario de la biblioteca técnica de Francesc Vidiella

Aragó, buenaventura (1871) *Viticultura y vinificación* Madrid: Librería de Mariano Escribano.

Balaguer y Primo, Francisco (1873) *Análisis de los vinos* Madrid: Establecimiento tipográfico de Eduardo Cuesta.

——————— (1879)*Vinos naturales y artificiales* Madrid: Librería de Eduardo Cuesta.

Baltet, Ch. (1882) *L'art de grepper* París: Librairie de l'Academie de Medicine.

Bossu, Antonin (1862) *Traité des Plantes Medicinales Indigenes*. Atlas de 60 planches gravés sur acier París: Germer Bailliere.

Calvo, José Ma. (1879) *Notas para la cartera del viticultor o fabricante del vino, cervezas y licores* Madrid: Imprenta de Manuel G. Hernández.

Carriere, L. A. *La vigne* París: Librairie Agricole de la Maison Rustique, s/d.

Castellet, Buenaventura (1869) *Viticultura y Enología* Tarrasa: Pascual Aguilar. [1ª edición]

Chiarlone, Quintín (1871) *Tratado sobre el cultivo de la vid y elaboración de vinos* Madrid: Imp. de José M. Ducazcal.

Código Rural reformada de la República Oriental del Uruguay Montevideo: Tip. de El Bien Público [cuarta edición], 1879.

Cortés y Morales, Balbino (1866) *Tratado de vinificación* Madrid: Librería de la señora viuda e hijos de José Cuesta.

De Bustamante, Nicolás (1858) *El arte de hacer vinos. Manual teórico práctico del arte de cultivas las viñas* Barcelona: Imprenta de la Sra. Viuda de Sauri e hijos.

De Rosas, Clemente y Rubio, Simón(1882 y 1883) *Ensayo sobre las variedades de la vid común,* 2 tomos, Madrid: Ed. Gaspar.

Dejernon, R. (1884) *Les vignes et les vins de l'Algerie* París: Librairie Agricole de la Maison Rustique, 2 tomos.

Foex, Gustave (1883) *Cours de viticulture* París: A. Delahaye & E. Lerosnier Editeurs.

Gaillardon, B. (1864) *Manuel du vigneron* París: Challamel.

Guyot, Dr. Jules (1861) *Culture de la vigne et vinification* París: Librairie Agricole de la Maison Roustique.

Guyot, Dr. Julio (1876) *Etude des vignobles de France* París: L'Imprimerie Nationale, 3 tomos.

——————— (1881) *Tratado de la vid y vinificación* Madrid: Editor Librería Victoriano Suárez.

——————— (1881) *Tratado del cultivo de la vid y vinificación* Barcelona: Juan Llordachs.

Instituto Agrícola Catalán de San Isidro *Revista de Agricultura Práctica* Barcelona, 1860/73. 6 tomos.

Malpeyre, M. F. (1873) *Nouveau manuel complete de la distilation, des vins, des marques, des mouts, des sidras, des fruits, des plantes, ecc* París: Librairie Enciclopedique de Roret.

Mas y Pulliat (1874/75) *Le vignoble*. Ampelografia París: Librairie de G. Masson, 3 tomos.

Muller, J. T. V. (1882) *Enfermedades de la vid* Madrid: Gaspar Editores.

——————— (1882) *Enfermedades de la vid* Barcelona: J. Llordachs.

——————— (1882) *Tratado de la falsificación de los vinos* Madrid: Gaspar Editores.

Payo Vicente, Celedonio (1840) *El arte de cultivar el olivo* Valencia: Imprenta de Cabrerizo.

Prunaire, Dr. (1881) *El arte de colorear los vinos con el color natural de la uva* Barcelona: Juan Llordachs.

Queroll y Gatell, Juan (1854) *Enfermedades de la viña. Noticia compendiada de los principales estudios hechos en el extrangero desde su aparición hasta el fin de 1853* Barcelona: Imp. de J. Tauló.

Rose Charmeux (1863) M. *Culture du chasselas a Thomery* París: Victor Masson et fils.

Roura, José (1864) *Tratado sobre los vinos* Barcelona: Juan Oliveres.

Rullan Pro, José (1871) *Noticias sobre la agricultura en Sóller* Palma: Imprenta de Felipe Guasp.

Seltensperger, C. *Dictionaire d'agriculture e vitivulture* París: J.B.Bailliere et Fils, s/d., 2 tomos.

Tablada, Hidalgo (1870) *Tratado del cultivo de la vid en España. Modo de mejorarla* Madrid: Librería de la Viuda e hijos de J. Cuestas.

Trouillet, Elvi (1866) *Culture de la vigne, en pleine champ* París: Auguste Goin Editeur.

Viala, Pierre (1884) *Maladies de la vigne* Montpellier/París: Camile Coulet Editeur.

Capítulo 2

Buscando la uva para el vino uruguayo (2) La experiencia del vasco Pascual Harriague[1]

El capítulo intenta describir analíticamente la figura de Pascual Harriague, considerado durante su existencia (y luego de su *redescubrimiento* en ocasión de la reconversión del sector, comenzada a finales de la década de los 70) como el *padre* de la vitivinicultura en Uruguay, junto con Francisco Vidiella.

Naturalmente, la decisión de reconstruir la biografía de Harriague, a pesar de enfrentarse con los límites representados por la escasez de fuentes directas y por una consolidada tradición hagiográfica sobre su figura, deriva de la importancia del personaje para el nacimiento del sector. Sin embargo, refleja también la necesidad de comenzar una reflexión sobre el papel de Salto y, más en general, de la región del litoral del río Uruguay en el despegue vitivinícola y como uno de los centros que demostró un peculiar dinamismo económico a lo largo de la segunda mitad del siglo xix. Por último, porque permite reconsiderar al método biográfico como una modalidad de aproximación

> al estudio histórico de las experiencias humanas concretas y al protagonismo de los sujetos individuales en el espacio social, sin prescindir de formas de articulación entre lo individual y lo colectivo. (Pérez Ledesma, 2013: 11)

En este sentido, el trabajo intenta ser una contribución a una visión de la historiografía que supera los rasgos nacionales y nacionalistas, al evidenciar el entramado de relaciones regionales en las cuales Harriague estuvo insertado y que, en su gran mayoría, encontraban sus raíces en el País Vasco. Estas redes, que unían el litoral uruguayo a Entre Ríos conformando un área con una fuerte cohesión y lógica interna, y esta región a las vertientes binacionales de Euzkadi, permiten evidenciar con mayor precisión la misma trayectoria de Harriague y también ofrece una contextualización más adecuada de la misma historia nacional, en absoluto delimitada por fronteras endebles y fuertemente insertada en un espacio atlántico, que involucró a la región rioplantense, al País Vasco pero también a Alemania, en el cual Harriague se movió, hizo negocios y mantuvo sus relaciones sociales y económicos.

1 Una parte de estas consideraciones han sido presentadas en ocasión del v Simposio Internacional de Historia Vitivinícola realizado en Salto el 22 y 23 de mayo de 2013. Quiero agradecer las preguntas, las observaciones y las sugerencias realizadas en aquella ocasión, así como reiterar mi reconocimiento a la Comisión de Patrimonio de Salto.

El ascenso social y la consolidación de la vitivinicultura

Como es frecuente en los casos de recorridos empresariales exitosos —y, por ende, considerados ejemplares— la reconstrucción de la biografía de Pascual Harriague tiene tintes literarios, que han sido alimentados por los hagiógrafos de la época y por los historiadores del presente[2]. Intentaré presentar aquí un resumen de los principales aspectos de su vida, la mayoría de los cuales ampliamente citados en numerosos textos, haciendo particular hincapié a sus experimentaciones vitivinícolas, para que el lector tenga un punto de referencia genérico sobre los rasgos principales de su trayectoria personal.

Oriundo de Hasparrén, en el País Vasco francés, Harriague llegó a Montevideo en 1838 a los 19 años. Luego de una experiencia laboral como peón de saladero en el Cerro y como empleado de pulpería en San José, en 1840 se trasladó a Salto, contactado por su coterráneo y pariente político Juan Claviere[3]. Las relaciones con Claviere y con la red étnica en la cual estaba insertado facilitaron su ascenso social, que fue muy rápido. En Salto, por casi una década explotó una curtiembre, que pronto diferenció como grasería, jabonería y velería. En 1847 la toma y saqueo de la ciudad por las tropas de Servando Gómez lo obligó a desplazar sus intereses hacia Entre Ríos y el norte de Uruguay, donde comenzó un comercio de exportaciones de piedra ágata y cuarzos en Catalanes (actualmente en el departamento de Artigas, en aquel entonces en el de Salto). En 1857 viajó a Alemania en búsqueda de un mercado de salida para sus piedras. A su regreso al país Harriague constituyó un saladero en sociedad con Claviere, formó una estancia, *La Caballada*, y posteriormente una cabaña para la venta de ganado mestizado.[4] A pesar de esta marcada diferenciación de actividades, a lo largo de su vida fue siempre considerado como un «industrial».[5]

El mismo Harriague contribuyó a generar una cierta confusión respecto al comienzo de sus experimentaciones con la vid. Los testimonios contemporáneos consideran que los ensayos comenzaron a finales de la década de 1860 (Berro, 1914: 309-310, Mourat, 2001). Por ejemplo, el técnico D'Halvor Solderg, que dirigía el Viñedo Agraciada de propiedad de Remigio González Moreno y Cía en el departamento de Soriano, sostuvo en 1893 que Harriague había plantado

2 Notas bibliográficas sobre Harriague se pueden encontrar en Lermitte, Arsenio, «Viticultura. Don Pascual Harriague», en *La Ilustración del Plata*, Montevideo, 4-12-1887, n.º 32, Año I, p. 2 (el artículo fue reproducido en *Ecos del Progreso*, Salto, 11-12-1887 y en la *RARU*, 15-12-1887, n.º 23, Año XVI, pp. 651-653; «Pascual Harriague», en *La Idea*, Salto, 23-10-1892, n.º 2, pp. 10-11; Berro (1914: 309-310); Firpo, 1912: 235-237); «Pascual Harriague», en *Almanaque del Labrador para el año 1917*, Montevideo, Banco de Seguros del Estado, 1917, pp. 152-156; Galanti, (1919: 132); Fernández Saldaña – Miranda (1920: 287-308); Fernández Saldaña (1945: 619-620); Mourat (2001).

3 No queda claro si Harriague se casó con una hija o una hermana de Claviere.

4 *RARU*, 15-5-1891, n.º 9, Año XX, pp. 209-210, que retoma un artículo de *La Unión* de Salto.

5 A diferencia de Francisco Vidiella, considerado como un «comerciante», *RARU*, 15-12-1887, Año XVI, n.º 23, p. 650.

su viña «hace 30 o más años».[6] Sin embargo, en 1888, en ocasión de un cuestionario sobre vitivinicultura promocionado por la ARU, el mismo Harriague indicó en el año 1875 el comienzo de sus experimentaciones, aunque probablemente se refiriera al año en que plantó su primer viñedo, mientras los otros testimonios consideraron también sus ensayos anteriores.[7]

Siguiendo la cronología más aceptada y difundida, en un primer momento Harriague experimentó sin éxitos la plantación de cepas francesas (Merlot, Malbec, Cabernet du Médoc, varios tipos de Sauvignon y de Chasselas). Posteriormente tanteó con variedades que importó de Cariñena (Garnacha, Mazuela, Macaban y una variedad de moscateles) y de Italia. Estas plantas se adaptaron a las condiciones agroclimáticas de Salto, pero sus rendimientos fueron muy dispares e insuficientes para una significativa producción de vino.[8]

Luego, aconsejado por un comerciante francés de Concordia de apellido Dourneau, Harriague comenzó a ensayar con una planta que había sido trasplantada exitosamente a Entre Ríos por otro vasco francés, Jean Jáuregui, cuyo recorrido empresarial había sido muy similar al suyo. Jáuregui, que se había afincado en Concordia después de haber trabajado como peón en Montevideo (muy probablemente en un saladero) y haber sido propietario de una fábrica de ladrillos en Salto, había plantado en 1861 algunas cepas provenientes de su pueblo de origen, Irouléguy en el distrito de Bayona (Francia)[9]. Al ser Jáuregui apodado *Lorda*, esta cepa fue así llamada en un principio en el litoral uruguayo donde, debido a su óptima adaptación, se extendió rápidamente (Centro Viti-vinícola Nacional, 1910: 460). Luego de las experimentaciones de Harriague, la uva pasó a llamarse *Harriague* (tanto en Uruguay como en Argentina) aunque, ya en la época, fue identificada como Tannat.[10]

Su formación vitivinícola no es clara. Ninguna fuente alude a una experiencia previa ni a que proviniese de una familia de agricultores. Así que es probable

6 *RARU*, 15-4-1893, n.º 7, Año XXII, p. 167.

7 *RARU*, 15-10-1888, n.º 19, Año XVII, p. 519.

8 Una detallada reconstrucción de los ensayos de Harriague, fuente fundamental para los análisis historiográficos, se encuentra en el citado artículo de Arsenio Lermitte «Viticultura. Don Pascual Harriague» en *La Ilustración del Plata*, Montevideo, 4-12-1887, n.º 32, Año I, p. 2.

9 Según una narración con rasgos fabuladores, una autoridad indiscutible (que en ocasiones es identificadas con Luis XVI y en otras con los señores locales de Iroulégui) había prohibido la venta de este cepaje. La interdicción había regido a lo largo de los siglos hasta que el hermano de Jáuregui, capataz de una de las posesiones de estos hacendados, había robado 14 sarmientos de esta viña y había huido hacia América a principios del siglo XIX, RARU, 15-10-1888, n.º 19, Año XVII, pp. 514-515, nota 1. Otra reconstrucción, un poco más creíble, es que la Tannat constituía el plantel de uva de los viñedos reales de Burdeos y que los abuelos de Jáuregui, amigos de un administrador de estas viñas, habían obtenido unos pocos sarmientos que habían plantado en Iroulégui. Una vez consolidada su condición económica en América, Jáuregui pidió a sus parientes que le enviaran algunas plantas para ensayar su cultivo en Entre Ríos, Lermitte, o. cit.

10 La identificación de la Harriague con la uva Tannat fue establecida por estudios de Teodoro Álvarez y del técnico francés Rabault en 1898 (Álvarez, 1909: 243-244) y actualmente es universalmente aceptada (Robinson, 1996: 87).

que la adquisición de conocimientos se sustentara sobre una preparación autodidacta, proceso común a la casi totalidad de los pioneros, acompañada por el recurso a técnicos especializados que, debido a los rasgos fuertemente jerárquicos de las empresas de los pioneros, tuvieron escasa visibilidad, aunque fueron determinantes para la consolidación de los emprendimientos.

El éxito en la adaptación de la *Lorda* permitió a Harriague consolidar su emprendimiento. En 1875 plantó un primer viñedo en *La Caballada* probablemente de unas 30 hectáreas, que creció exponencialmente hasta alcanzar en 1894, el año de la muerte del empresario, su máxima extensión de 150 has. Los viñedos fueron dirigidos, en un primer momento, por Jean Gautrón, proveniente de la zona de Cognac y, en un segundo, por el vasco Juan Harán (Fernández Saldaña-Miranda, 1920: 272-275).

En 1883 asoció otra viña de 60 has en las cercanías de la Colonia San Antonio, que probablemente contribuyó a fundar facilitando la llegada de agricultores vascos franceses que tenían una experiencia previa en viticultura (Saint-Foix, 1887: 33). Sin embargo, los resultados de esta colonización al parecer bastante planificada no son claros. A finales del siglo XIX, el ingeniero agrónomo salteño, Juan Ambrosoni, consideró que los problemas más graves que tuvo que enfrentar Harriague estuvieron ligados justamente a la escasez de personal capacitado para la dirección y las labores del viñedo y que esto fue lo que llevó al fracaso de sus emprendimientos.[11] Opuesta fue la anterior opinión del Enviado Extraordinario y Ministro Plenipotenciario de Francia en Buenos Aires y Montevideo, conde de Saint-Foix, quien había enviado al Vizconde de Rochechouart para estudiar los viñedos de Harriague, según el cual la presencia de estos colonos vascos había «mejorado mucho la calidad de sus vinos y la prueba de ello está en la venta siempre creciente de los productos del viñedo de Salto» (Saint-Foix, 1887: 37).

En los últimos años de su vida Harriague constituyó un tercer viñedo, de unas seis hectáreas, situado en la costa del arroyo Sauzal (Mourat, 2001).

A pesar de que en 1887 había logrado aclimatar 34 tipos de cepas, solamente cinco eran destinadas a la elaboración de vino. Todas las fuentes locales indican que la Tannat ocupaba la casi totalidad del viñedo, a pesar de que, como se verá más adelante, Harriague intentó evitar que se identificara su producción con esta uva.

Es altamente probable que Harriague construyó un primer establecimiento destinado a vinificación contemporáneamente a la implantación del viñedo. En 1883 edificó una de las primeras bodegas del país que incorporaba los insumos tecnológicos indispensables para la elaboración industrial del vino.[12] El establecimiento fue ampliado entre 1885 y 1889 hasta alcanzar una capacidad de elaboración y almacenamiento entre los 1.200.000 y los 2 millones

11 *RARU*, 30-4 y 15-5-1900, n.º 8-9, Año XXIX, p. 213.

12 Es altamente probable que la primera bodega industrial fue la de Martin Christian Leberecht Lausen, construida en 1868 en su estancia *Los Cerros de San Juan* (Colonia).

de litros (Galanti, 1919: 132; Mourat, 2001). En 1887 impulsó la creación de una sociedad anónima destinada a la elaboración vínica, la *Sociedad Vitícola Salteña* con un capital social inicial de $200.000, destinado a la construcción de una bodega y la explotación de un viñedo de aproximadamente 1.200 has, que englobaba su viña de San Antonio (Roustan, 1871: 71). La empresa tenía la significación de limitar la responsabilidad patrimonial de su promotor, despersonalizar el riesgo y atraer nuevos capitales hacia el sector, algo que probablemente aconteció, considerando que Francisco Piria tuvo una efímera participación en la sociedad.

Si la fase experimental relacionada al cultivo muestra algunas contradicciones, sobre los ensayos de viticultura la información es más coherente.

Desde el principio Harriague tuvo que enfrentarse a los efectos negativos del clima caluroso en la acidez de los vinos y en el proceso de fermentación. En un principio, construyó lagares de mampostería, considerándolos menos sensibles al calor y a los bruscos cambios de temperatura. Los embates climáticos fueron señalados también por Saint Foix (1887: 33) quien, además de las invasiones de langosta, subrayó como problemas para la vitivinicultura salteña, los «cambios bruscos de temperatura que determinan la coulure, los vientos de la cordillera, pamperos, las hormigas, la iguana, y millares de pájaros». El diplomático francés propuso un cierto paralelismo entre Salto y Argelia sobre los potenciales factores que intervenían para perjudicar a la calidad de los vinos «1° la fermentación demasiado rápida que comunica una acidez desagradable al paladar; 2° la falta de tanino y 3° la demasiada madurez de la uva». Harriague fue consciente de estos problemas, así que los lagares fueron rápidamente sustituidos por cubas de roble, debido a la pérdida de sabor y aroma que sufría el vino.[13] Además, procedió a una rápida tecnificación de su bodega, que implicó una inversión muy elevada (aunque imposible de calcular con exactitud, debido a la falta de fuentes directas). Sabemos que, además de las cubas de roble importadas desde Francia, construyó cavas subterráneas, recurrió a las técnicas en frío, incorporó insumos destinados a controlar los efectos de la temperatura en los mostos.

Los emprendimientos de Harriague tuvieron un importante impacto local, contribuyendo a transformar a la zona de Salto en el centro propulsor de la vitivinicultura, considerando que el otro «padre» de la vitivinicultura, Francisco Vidiella, también residió en la ciudad al comienzo de sus actividades. Sin embargo, más que por una supuesta amistad entre Harriague y Vidiella, sobre la cual no existen datos certeros y algún indicio de que no existió, la importancia de Salto en el nacimiento del sector se debió al «ambiente favorable para el desarrollo de osadas iniciativas empresariales» (Jacob, 1981: 40), que se generó en esta ciudad durante el período de apogeo del llamado «comercio de tránsito».

El estímulo representado por la posibilidad de introducirse tanto en el mercado uruguayo como en el argentino estuvo a la base del desarrollo económico de

13 Véase el citado artículo de Lermitte.

esta ciudad, algo que, por otra parte, evidencia la inmejorable inserción de Salto en un circuito comercial regional que, probablemente, sería impropio considerar como un sencillo «tránsito» de mercadería entre dos países con fronteras y organización administrativa absolutamente definidos, considerando los rasgos de la administración y de la estructura burocrática de Argentina y Uruguay durante el siglo XIX.[14] Los empresarios, particularmente lo más representativos, se insertaron indistintamente en ambas orillas del río Uruguay y, a pesar de la importancia del comercio en la generación de la primera capitalización, es bastante complicado poder definir con exactitud la ocupación «primaria» de estos empresarios, sea porque la diferenciación estuvo a la base de la acumulación, como en el caso de Harriague, sea porque fue muy temprana, como fue el caso de Vidiella.

En realidad, más que el tipo de actividad, lo que otorgó significación al desarrollo empresarial local fueron las redes étnicas que se establecieron en la ciudad, y a las cuales los empresarios recurrieron fundamentalmente en la fase de ascenso social. Todos los movimientos que Harriague hizo en relación con su llegada a Salto muestran la presencia de un vasco francés: se trasladó a Salto ayudado por su compatriota Claviere, con quien estrechó lazos de parentesco a través del casamiento; introdujo la cepa Tannat por consejo del coterráneo Jáuregui y encontró en José Oriol, propietario en Concordia (Entre Ríos) de la granja Oriol y Soler un amigo y un competidor con el cual pudo confrontar experiencias respecto al cultivo de la vid. También vasco francés fue el contador de su saladero, Saturnino Ribes, que culminó su ascenso social como propietario de *Mensajerías Fluviales*, compañía de cabotaje que monopolizó las comunicaciones fluviales entre Salto y Concordia y los puertos platenses a lo largo de la segunda mitad del siglo XIX, y que fue socio de Harriague en algunos emprendimientos vitivinícolas.[15]

---

14 Los contemporáneos tuvieron una perfecta percepción y conciencia de la existencia de este espacio territorial supranacional. Entre numerosísimos ejemplos, quiero recordar una carta que el productor de Gualeguaychú José Gras escribió a Luís de la Torre en 1885. El escrito constituye un lamento sobre las pérdidas económicas provocadas por la ausencia de una industria lechera y quesera en el país. En él Gras enfatiza en que «¿No es una vergüenza que, en un país donde se quejan de que hay demasiado vacas, se importen cientos de miles de pesos en quesos? Por medio millón de duros se han importado quesos en la República Argentina en solo un año (1883 á 1884), procedentes de Holanda, Inglaterra, Francia é Italia, de allí donde el ganado escasea. Y no se venga con que esos quesos no los podemos producir nosotros —todo es cuestión del procedimiento en la elaboración— he tomado un Gruyere de la Colonia Suiza del Departamento de la Colonia, que nada tenía que envidiar al famoso Gruyere suizo». A lo largo de todo su escrito, el productor de Entre Ríos se refiere a «nuestro querido país», refiriéndose indistintamente a Argentina y a Uruguay, véase *RARU*, 31-10-1885, n.º 20, Año XIV, pp. 624-626.

15 Por otra parte, el mismo Harriague estimuló estas mismas redes. Del país vasco francés provinieron también los colonos y varios trabajadores especializados que fueron empleados en los viñedos y la bodega, como el capataz Juan Harán (Fernández Saldaña-Miranda, 1920: 272-275).

El resultado local fue un significativo crecimiento económico, evidente en la década de 1880, fundamentado sobre diversas actividades. En Salto se encontraba un astillero, una fábrica metalúrgica, la sede de la compañía naviera que cruzaba el río Uruguay, una pujante industria de la construcción que encontró su momento más representativo y simbólico en la construcción del Teatro Larrañaga, entre 1880 y 1882, el desarrollo de la industria saladeril con producción diferenciada (velas, sebo y estearina, además de carne salada), un cierto impulso hacia el cruzamiento y mejora de los ganados vacunos y hacia el cultivo de los cítricos y del tabaco. En este marco de crecimiento y diferenciación económica hay que insertar el impulso vitivinícola (Fernández Saldaña-Miranda, 1920).

La ausencia de estudios específicos sobre el litoral uruguayo en este período impide establecer si las inversiones vitivinícolas deben interpretarse como una consecuencia de los efectos positivos del comercio de tránsito o una reacción a los primeros indicios de su declive. Lo que parece evidente es que el desarrollo económico argentino —tanto en términos de crecimiento exportador como interno— privilegió el eje comercial que tenía su centro en Buenos Aires, provocando la decadencia de la ruta que unía Entre Ríos y el litoral uruguayo con Montevideo y, por ende, de Salto como punto de este circuito. Por otra parte, los empresarios salteños que decidieron ensanchar su espacio geográfico de actuación en un sentido «nacional» y que tempranamente tendieron a residir en Montevideo y a invertir en la totalidad del territorio uruguayo, fueron aquellos que mejor se desempeñaron en el largo plazo, como se puede evidenciar comparando las trayectorias de Harriague y Vidiella.

Siguiendo este rasgo regional, y un criterio que ya había establecido en sus anteriores actividades, el circuito comercial de los caldos de Harriague fue local en el sentido de que, además de la zona de Salto y del resto de Uruguay, intentó vender sus productos también en Entre Ríos. Asimismo, se intentó la vía de la exportación, a partir de la participación en certámenes internacionales. Sus vinos alcanzaron también un cierto reconocimiento internacional, al obtener menciones en la Exposición Universal de Barcelona de 1887 y en la de París de 1889. Sin embargo, su principal logro fue una medalla de plata en una exposición realizada en Paraná en 1887, algo que ofrece importantes indicios sobre el espacio comercial hacia el cual Harriague apuntaba[16]. Mucho más exitoso fue el comercio de las plantas y los sarmientos, donde logró alcanzar a todo el territorio nacional y el mercado entrerriano.[17]

Los emprendimientos vitivinícolas de Harriague recibieron distinciones oficiales. En su mensaje a la Asamblea General de 1884, el entonces presidente de

16 Archivo de la Asociación Rural del Uruguay (AARU). Carpeta 1887. Consulados y correspondencia anterior. Nota de Ernesto Frías (Consulado de la República Oriental del Uruguay en Argentina) al Ministro de Relaciones Exteriores del Uruguay, Buenos Aires, 25-12-1887.

17 Sobre el comercio de plantas en Entre Ríos véase RARU, 15-2-1899, n.º 3, Año XVIII, pp. 58-61.

la República Máximo Santos, al reconocer la importancia de los negocios de Harriague, subrayó que el vino tinto *tipo Burdeos* era *de buena clase*, mientras *el vino blanco también es de regular calidad*, informando que ambos se consumían fundamentalmente en el departamento «esportándose [sic] algo para Paysandú y Montevideo».[18] En 1888 recibió, junto a Vidiella, la mitad de un premio de 5.000 pesos y una medalla de oro de 1ª clase, establecido por el gobierno uruguayo en 1877 para el «primer fabricante que produzca por año 1.000 hectolitros de vino comercial como minimum» (RNLD, 1873-1878: 615-616). Aunque la figura de Harriague queda ligada fundamentalmente al avance de la vitivinicultura (y, solo en un segundo plano, en su experiencia como saladerista), conviene recordar que el empresario intentó también desarrollar en la zona de San Antonio el cultivo de la frutilla, recurriendo, una vez más, a colonos de origen vasco francés y a un técnico de idéntico origen, Playé (Taborda, 1955: 115-117).

El principal resultado de las experimentaciones vitícolas de Harriague fue que el área de Salto se transformó en la principal zona de producción vitícola del país. En 1891, el sector estaba lo suficientemente desarrollado para que, en el marco de una estadística departamental sobre la producción agrícola, se efectuara el primer relevamiento sectorial realizado en el país [cuadro 1].

Cuadro 1. Estadística vitivinícola de Salto en 1891

Secciones	Cuadras de viñedo	Plantas de viña	Plantas en almácigo	Bordalesas de vino
Urbana 2	2	8.000		
Urbana 3	46	612.150	260.000	71
Suburbios	55	220.000	80.000	
Saladeros	150	600.000	500.000	2.000
Rural 1	440	1.886.050	304.974	453
Rural 2	8	21.000	37.000	
Rural 3	32	230.252	113.700	
Rural 6	1	2.700		
Rural 7	4	35.050	37.400	
Rural 8	21	64.000	10.000	
TOTAL	759[a]	3.679.202	1.324.114	2.524b

Fuente: elaboración propia sobre base: Dirección General de Estadística y Censo, Anuario Estadístico de la República Oriental del Uruguay 1891, p. 642.

[a] Corresponden a 560,05 has.

[b] Corresponden a aproximadamente 504.800 litros.

La ausencia de datos anteriores a la estadística de 1891 impide tener un cuadro preciso de la evolución vitivinícola salteña. Las 9.421 cuadras (aproximadamente 7.106 hectáreas) destinadas *a la labranza* nos indican la presencia de la agricultura cerealera —maíz y trigo— pero no informan —o lo hacen

18 Dirección General de Estadística y Censo (DGEC), *Anuario Estadístico de la República Oriental del Uruguay 1885*, Montevideo, pp. 95-96.

de manera parcial— sobre otro tipo de producción que, con anterioridad, se estaba desarrollando en la zona. En este marco, las 560 has destinadas a viñedos constituían un porcentaje interesante tanto sobre el total de la superficie destinada a cereales (poco más del 7%) y, sobre todo, sobre el total nacional vitícola, estimado en 2.597 has en 1892. Los guarismos confirman la distribución geográfica del viñedo relatada por los testimonios escritos, con la evidente supremacía del establecimiento de Harriague —en la sección Saladeros— y un importante desarrollo en la zona de San Antonio. Asimismo, el poco más de medio millón de litros de vino que se estaba elaborando en el departamento indica por un lado la gravitación de la bodega de Harriague, que producía los cuatro quintos del vino departamental, pero también que estaban construyéndose bodegas en otras zonas del departamento. La pobre productividad (901,3 litros por hectárea) se debe seguramente al carácter todavía experimental de la elaboración, a pesar de que representó un rasgo característico de la evolución posterior de la vinicultura salteña.

Parece interesante presentar dos observaciones generales, relacionadas a la trayectoria de Harriague. La primera está relacionadas con las causas que llevaron a Harriague a invertir parte de sus capitales en vitivinicultura. En el marco de una visión fuertemente negativa de la agricultura, la historiografía ha insistido en rasgos fundamentalmente culturales para explicar el atractivo ejercido por la vitivinicultura —y, más en general, por las innovaciones en ámbitos agropecuarios— en este grupo empresarial compuesto «en su mayoría por hombres no pertenecientes a la jerarquía social tradicional» (Barrán-Nahum, 1967: 319). En el primer tomo de esta colección he intentado poner en discusión esta interpretación[19]. Me parece que, particularmente cuando Harriague tiene que publicitar sus emprendimientos, la trayectoria de este empresario confirma que las razones culturales fueron absolutamente secundarias respecto a causas de tipo económicos. El vino tenía una demanda consolidada en la región que, considerando la constante llegada de extranjeros provenientes de los países mediterráneos, era plausible pensar que iba incrementándose con el tiempo. Además, las cíclicas crisis económicas provocaban una merma del producto, contemporánea al creciente aumento del precio, debido a la aparición del oídio, la filoxera y otras plagas que azotaron al sector en la segunda mitad del siglo XIX. En consecuencia, la vitivinicultura era visualizada como una actividad altamente rentable y con un imprevisible potencial de expansión.

En 1887, Harriague publicó en el diario salteño *El Arapey* sus estimaciones sobre costes y rentabilidad de un viñedo. La inversión era bastante elevada: 1.573,10 pesos en oro hasta el cuarto año de su plantación. Sin embargo, ya a partir del segundo año de plantación la creciente elaboración de vino (4 bordalesas, luego 17 bordalesas al tercer año y 20 al cuarto), al precio constante de 48 pesos la

19 Véase mis artículos «Agricultura y vitivinicultura (1870-1930)» y «A vueltas con la cuestión de las relaciones entre elites y producción vitivinícola. Los políticos productores (1875-1930)» en el primer tomo de este libro.

bordalesa, hubiese representado retornos interesantes que, al quinto año, habrían otorgado una utilidad líquida de $374,90. Luego Harriague calculaba que, manteniendo constante la producción de 20 bordalesas de vino, la ganancia líquida se hubiese estabilizado en los $767,50 anuales. Resultados parecidos ofrecían los datos recabados de la Granja Buena Vista, de propiedad de la sociedad Oriol y Soler, en Concordia y las estimaciones realizadas por la redacción del mismo diario. Las cifras era tan elevadas que los periodistas de *El Arapey* terminaron la nota preguntándose retóricamente «¿Qué es la ganadería comparada con la viticultura? ¿Resistirá ahora la ganadería la comparación de los que nos llaman visionarios?», para concluir enfáticamente:

> Llegará día que la ganadería ocupará un lugar secundario y como auxiliar en la riqueza nacional; poco á poco dejará de ir ocupando las grandes extensiones de tierras que ella roba á la agricultura, verdadera fuente de riqueza y de población.[20]

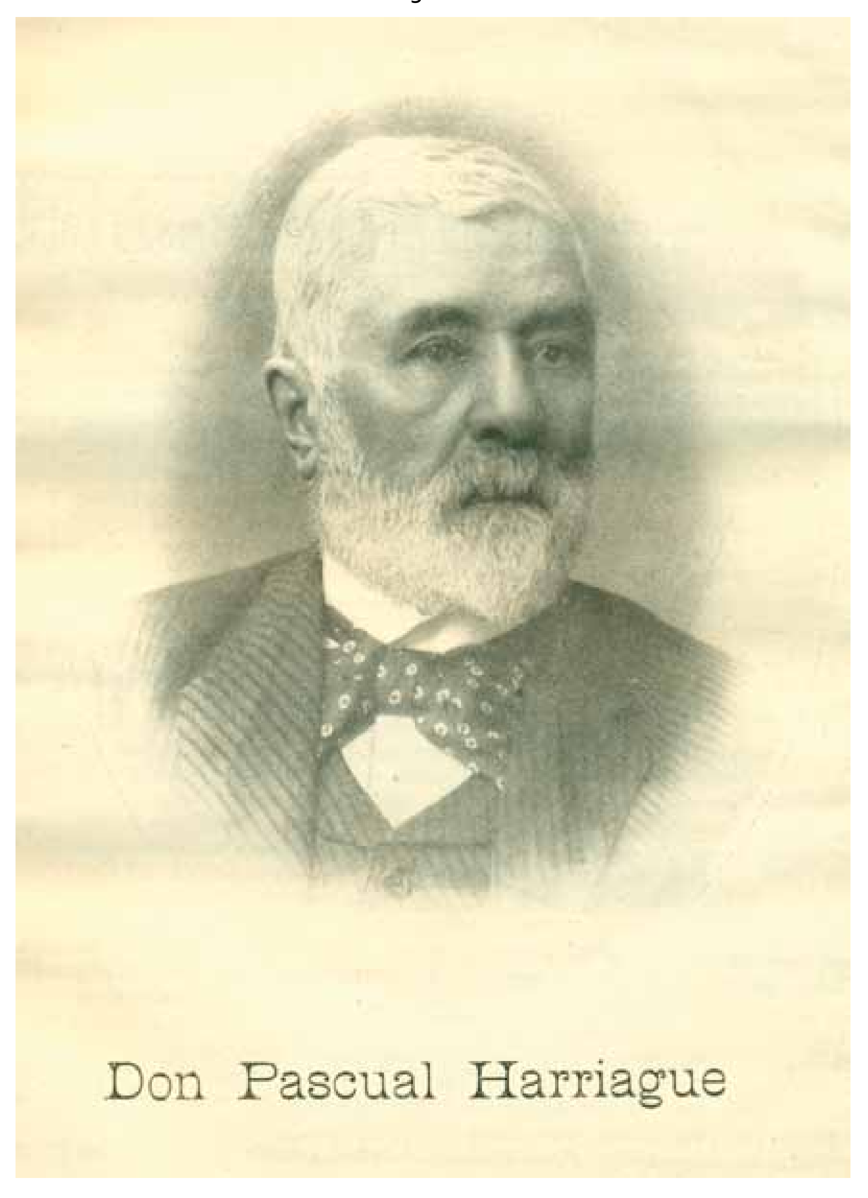
Un segundo aspecto a señalar es que la trayectoria de Harriague confirma que el sector agropecuario y, de manera particular, el agrícola fue un ámbito privilegiado de inversiones para empresarios que provenían de otras actividades. Esta trayectoria —capitalización en el comercio y en la industria que anticipa las inversiones en el sector agrícola— no es en absoluto extraordinaria ni novedosa para América Latina en el siglo XIX, sin embargo contrasta con algunos de los lineamientos tradicionales de interpretación llevados a cabo por la historiografía uruguaya dominante, que ha interpretado a la agricultura como un sector estancado y marginal[21]. Además, confirma la existencia de un sector industrial incipiente que, sin embargo, ya en la década de 1860 estaba lo suficientemente desarrollado como para diferenciar sus negocios hacia el sector agrícola.[22]

20 El artículo de *El Arapey* reproducido en RARU, 30-9-1887, n.º 18, Año XVI, pp. 530-534.

21 Sobre una análoga trayectoria en San Pablo Dean (1969) y Levi (1987), para Chile Bauer (2008), para el caso colombiano Palacios (2002), para Argentina Bragoni (1999), Hora (2005) y Reguera (2006).

22 Confirmando la existencia de un sector industrial casi ochenta años antes de la fase de industrialización de los años treinta del siglo XX, como han observado y demostrado por diferentes autores cuales Bértola (1992), Beretta Curi (1993 y 1996), Jacob (1981) y Millot-Bertino (1996).

Figura 1



Fuente: Revista de la Asociación Rural del Uruguay. Año xxiv, n.º 9, 1895.

¿Harriague cultivaba la Harriague?

En 1888, la ARU promovió una encuesta, cuya finalidad era la de conocer y examinar de forma detallada la situación del sector[23]. La gremial organizó un cuestionario, dirigido a 77 empresarios identificados por sus experimentaciones vitivinícolas, constituido por diez preguntas relacionadas a obtener información sobre la extensión de los viñedos, el año en que se había comenzado la actividad, las características del terreno, las variedades plantadas y su procedencia, el sistema de cultivo adoptado, el número de cepas y la modalidad de plantación, el nivel de producción, la presencia de algunas enfermedades, la variedad de uva que había demostrado ser más productiva y más vigorosa y la presencia de otros viticultores en las cercanías.

La encuesta, que constituye una ulterior prueba de la importancia que el sector revistió para la gremial a lo largo del siglo XIX, tenía múltiples finalidades. Implicaba tener un conocimiento acabado (o lo más acabado posible) del sector frente a la aparición de algunos focos filoxéricos en la provincia de Buenos Aires, acontecida aquel mismo año (Ospital, 2003). Pero, sobre todo, representaba la toma de consciencia, por parte de los directivos de la ARU, que se habían directa e indirectamente empeñado en el despegue sectorial, que la vitivinicultura uruguaya había superado la fase experimental y que debía consolidarse la fase industrial de la elaboración para que la agroindustria pudiera consolidarse definitivamente.

Al cuestionario respondieron 41 productores, que dieron noticias sobre 44 emprendimientos. No todos estaban incluidos en el listado original que poseía la gremial. Considerando que, según las estadísticas oficiales, en el país en 1888 existían 117 viñedos y que algún empresario era propietario de más de un predio, indica que el universo encuestado era bastante representativo. El hecho de que no contestaran los empresarios vitivinícolas que eran miembros de la directiva de la ARU, es decir Federico Vidiella, Diego Pons y Luis de la Torre —o que, por lo menos, sus respuestas no fueron publicadas por la revista— es un indicio de la intencionalidad de esta encuesta: los dirigentes de la ARU (que eran también grandes productores) querían saber que estaba pasando a nivel local.

El resultado general del cuestionario ofrece un panorama mucho más heterogéneo sobre el primer desarrollo vitivinícola. Aunque la gran mayoría de los productores estaban privilegiando la plantación de las uvas *Harriague*, *Vidiella*, y Cabernet, ocho viticultores (el 20% de los encuestados, no tenían en su plantel ni la Tannat ni la *Vidiella*. Por otra parte, no siempre es posible especificar si la mención a Harriague y Vidiella se refería a la variedad de uva o a las plantas adquiridas en los establecimientos de los dos empresarios (que no necesariamente vendían las cepas homónimas).

23 *RARU*, 31-8-1888, n.º 16, Año XVII, pp. 422-426, 15-9-1888, n.º 17, Año XVII, pp. 451-456, 30-9-1888, n.º 18, Año XVII, pp. 475-483, 15-10-1888, n.º 19, Año XVII, pp. 513-526.

Las noticias que ofrece el cuestionario indican que, a pesar de los esfuerzos de la ARU y de los grandes empresarios para intentar controlar el desarrollo del sector y homologar el tipo de plantas utilizadas, la experiencia de cultivo de los pequeños productores y los colonos había seguido unos carriles absolutamente diferenciados, respecto a las directivas y a la experiencia de los pioneros. Además, es evidente el peso de los diferentes niveles de conocimiento agronómico y la persistencia de prácticas heredadas en los países de origen, en el caso de productores inmigrados. Esto se hace particularmente evidente en las descripciones de los sistemas de cultivo, donde se especifican las más diferentes modalidades: Eloy J. Legar declaró que el sistema de cultivo que había adoptado «es el usual en el Mediodía de Francia», el cura de Belén sostuvo que plantó su viña «a la manera de Italia».[24] Sin embargo, son claras las adecuaciones de técnicas europeas a una realidad geográficas bastante diferente en varias características (particularmente respecto al uso y control del agua). En la encuesta de la ARU se encuentran algunas referencias directas a las experimentaciones de Harriague, particularmente en el norte del país. Para explicar cómo plantaron su viñedo, varios productores hicieron referencia directa a empresarios y técnicos nacionales. Por ejemplo, Pedro Ambrosoni, productor de Salto, sostuvo que, para implantar su viña adoptó «el mismo sistema del señor Harriague».[25] Las enfermedades y plagas eran relativamente extendidas. Sin embargo, el cuestionario muestra también la elevada difusión de arados de acero y una cierta tecnificación del cultivo.

Harriague, que a pesar de haber mantenido, por lo menos oficialmente, una buena relación con la ARU, no participó de forma directa en la vida de la gremial (en realidad, tampoco queda claro si se asoció), contestó el cuestionario. Su breve descripción de su experiencia contiene la ya citada primera contradicción, relacionada al año de inicio de sus experimentaciones. Al referirse a su sistema de cultivo, el empresario sostuvo que era *más o menos igual al que se usa en el Bordelés*, algo que implicaba decir que las modalidades de plantación de Burdeos habían sido adecuadas a algunos aspectos de la realidad climática de Salto, particularmente en términos de poda, muy conservativa debido a la necesidad de ofrecer a los frutos una mayor proyección frente a los rayos del sol[26].

Sin embargo, el aspecto más sorpresivo de las escuetas respuestas de Harriague está relacionado con las cepas que estaba cultivando. Según el empresario de origen vasco en sus viñedos se encontraban las variedades

«Malbec» y «Cabernet» como tintos, «Gamai» [sic], «Picapoll» y «Blanquette» como blancos; á más tengo una variedad de otras clases tanto para vino como para mesa, pero que son de producción muy mezquina en proporcion [sic] á las clases que acabo de indicar.[27]

24 *RARU,* 15-9-1888, n.º 17, Año XVII, pp. 454 y 15-10-1888, n.º 19, Año XVII, pp. 516 respectivamente.

25 *RARU,* 15-10-1888, n.º 19, Año XVII, p. 520 y 522 respectivamente.

26 *RARU*, 15-10-1888, n.º 19, Año XVII, p. 520.

27 *RARU*, 15-10-1888, n.º 19, Año XVII, p. 519.

Paradójicamente Harriague no hizo ninguna mención a la cepa que él mismo había «descubierto», contribuido a adaptar a la realidad geo-climática de la región y que se había difundido con su nombre. Esto a pesar de que, todas las fuentes a disposición indican que sus viñedos estaban conformados fundamentalmente por la Tannat.

La ausencia del archivo de Harriague impide llegar a conclusiones fehacientes sobre esta omisión. Sin embargo, es posible que algunas características del vino producido con la uva *Harriague* (elevado grado alcohólico y tendencia a su uso como vino de corte) y la difundida creencia de que fuese una variedad que era posible cultivar solamente en el norte del país, llevaran al empresario a omitir a la cepa homónima.

A esto hay que sumar otra consideración. El circuito de comercialización supranacional implicaba, para Harriague, encontrar un tipo de vino que pudiera competir también en el mercado argentino. La *Harriague* o *Lorda* había demostrado pobres posibilidades de rivalizar con los caldos de la región de Cuyo por razones de precio y probablemente también de calidad ya que, leyendo las consideraciones de los productores vitivinícolas argentinos sobre el vino del litoral, no había logrado encontrar una buena aceptación por parte de los consumidores (Centro Viti-vinícola Nacional, 1910: 459-461).

En este sentido, creo significativo que Harriague mencione a tipos de uvas que estaban obteniendo una respuesta positiva en el mercado argentino. Algo que lleva a considerar que, probablemente, el empresario estaba llevando a cabo una reconversión de su plantel de uvas, a partir de la importación de plantas desde el país limítrofe y desde Europa.

El declive

El 27 febrero de 1893 el periódico *El Día* publicó que había sido detectada la filoxera en el viñedo de Ángel Cuervo en Colón. El 2 de marzo Pablo Varzi, después de una inspección que él mismo definió parcial debido a lo inadecuado de su instrumentación, avaló la sospecha de que efectivamente la filoxera se encontrara en ese viñedo e invitó a las autoridades a intervenir. El hecho de que las cepas infectadas provinieran de los viñedos de la *Sociedad Vitícola Salteña* hizo sospechar de una difusión generalizada de la plaga, que había tenido origen en las viñas de esa zona.

El 1° de marzo, el ministro de Fomento, Juan Antonio Capurro, decretó la conformación de una comisión de estudio sobre la filoxera, compuesta por José Arechavaleta, docente de química médica y de botánica y bacteriología de la Universidad de Montevideo, director del Museo Nacional de Historia Natural y de la Dirección de Salubridad Pública, por el ingeniero agrónomo Enrique Diez Ocampo, por los enólogos Ercole Cantoni y Brenno Benedetti y por Luis De la Torre, director de la Sociedad Vitícola Uruguaya de La Cruz. La comisión comenzó a funcionar el día 3, detectando la presencia de la plaga en el *Cortijo*

Vidiella de Toledo y en la viña de Luis Lerena Lenguas y ofreciendo las primeras indicaciones para contrarrestar su expansión —extinción de los viñedos atacados por la filoxera, difusión de los mejores híbridos e identificación del viñedo de la SVU como campo experimental—, que fueron adoptadas por el gobierno en un decreto del 13 de marzo[28].

El 22 de marzo la comisión antifiloxérica viajó a Salto, donde encontró solamente dos viñedos filoxerados: el de la *Sociedad Vitícola Salteña* (probablemente desde hacía unos cuatro años) y el de la *Granja Bella Vista*, aunque se planteó la posibilidad de que la plaga estuviera presente también en el viñedo de Harriague que, debido a su extensión, no pudo inspeccionarse en su totalidad. Los miembros de la comisión plantearon la hipótesis de que el viñedo de la *Sociedad Vitícola Salteña* estuviese infectado desde 1888, algo que tendría una lógica con las experimentaciones de Harriague con las nuevas cepas importadas y que fue confirmado por posteriores exámenes. Al respecto, hay que recordar que Saint-Foix (1887: 38), que no fue personalmente a Salto sino que envió al agregado de la Legación francesa Vizconde de Rochechouart, sobre el cual no tenemos ningún dato sobre su formación agronómica, relató que la garnacha de Harriague producía mucha uva, pero era atacada por *una enfermedad desconocida en Europa que ataca la hoja y aún la madera. Revienta la corteza y se raja la madera como si fuera trabajada por el insecto, llamado escritor ó eumolpe*. Es esta la única referencia a la presencia del escribano (Bromius obscurus y Adoxus vitis) en Uruguay que he encontrado. Sin embargo, extraña que Saint-Foix considerara al «escribano» como «enfermedad desconocida», considerando su amplia difusión en Francia, así que, no se puede excluir el hecho de que la enfermedad descripta por el diplomático francés correspondiera a una de las fases de la filoxera, dato que confirmaría una presencia temprana de la plaga en Salto y en el país.

Los otros viñedos examinados —los más grandes del departamento— estaban sanos, ya que en su mayoría se habían plantado en terrenos arenosos. Debido a la mínima extensión de la filoxera y señalando de manera entusiasta la colaboración de todos los productores salteños, la comisión subrayó la urgencia de intervenir, a través de la quema de las viñas atacadas y el aislamiento de los focos de infección. Las labores siguieron, a lo largo del mes de abril, con las inspecciones en los viñedos de Paysandú y Soriano, donde no se detectó la plaga y, al contrario, se relevó la difusión de los híbridos americanos en el establecimiento de *Braceras Hnos.* en Soriano y algunas experimentaciones con el ramio, planta considerada antagonista de la filoxera, en la *Granja Lares*, de la misma localidad[29]. Luego del viaje en el litoral, las conclusiones de este nuevo organismo eran bastante esperanzadoras. Se subrayaba el hecho de que la plaga no se había

28 *RARU*, 31-3-1893, n.º 6, Año XII, pp. 124-127.

29 Una carta del enólogo D'Halvor Solderg hace presumir que, probablemente, los híbridos americanos estaban bastante difundidos también en Salto, RARU, 15-4-1893, n.º 7, Año XXII, p.167.

extendido en esa región, algo que implicaba que *la regeneración no se impone con toda urgencia*, como estaba aconteciendo en Argelia[30].

Harriague murió en enero de 1894, durante un viaje a Europa. Su fallecimiento llevó a la rápida desaparición de sus inversiones y, de manera particular, de sus establecimientos vitivinícolas. El viñedo y la bodega fueron vendidos a la empresa *Dickinson y Cía*, que ya se había hecho del saladero, que se mantuvo en la vitivinicultura por lo menos hasta los primeros años del siglo XX, aunque otorgando al vino un rol absolutamente secundario. La *Sociedad Vitícola Salteña* se disolvió probablemente en 1898.

Existe una tradición —legendaria, como casi toda noticia sobre su vida— que relaciona la muerte de Harriague con el dolor y la desazón provocada por la aparición de la filoxera y la desaparición de sus negocios con la crisis de la vitivinicultura salteña (Fernández Saldaña – Miranda, 1920: 287-308; Fernández Saldaña, 1945: 619-620; Mourat, 2001).

He planteado algunas consideraciones sobre el hecho de que, a pesar de haber golpeado al viñedo más grande y simbólicamente más representativo de la zona, la filoxera no implicó ningún tipo de retracción en las inversiones vitivinícolas del departamento. Los datos sobre la extensión del cultivo no muestran una inflexión en la fase más aguda del ataque filoxérico ni posteriormente, la totalidad de las informaciones confirman que la manifestación de la plaga no desanimó a los inversiones, así que las causas de la decadencia del sector en Salto, que de todas maneras, no aconteció a finales del siglo XIX, sino en correspondencia con la Primera Guerra Mundial y la inmediata posguerra tiene que ser buscada en otros aspectos: escasez de capitales provocada por la crisis del circuito comercial regional; progresiva consolidación de dos espacios nacionales cada vez más definidos que implicaban una primacía de los centros portuarios —Buenos Aires y Montevideo— y el afianzamiento de unos ejes comerciales que marginalizaban tanto la red fluvial como el área cercana, y que llevaron a la progresiva transformación de Salto de centro privilegiado de punto de un circuito comercial a *frontera* entre Uruguay y Argentina; tendencia, particularmente evidente a partir de la nueva organización socio-económica impulsada por los gobiernos reformistas uruguayos de principios de siglo XX, a subordinar la economía de los departamentos del interior del país y a otorgarle un papel de *generador* de divisas a través del comercio internacional; crecientes niveles de rentabilidad de la ganadería (Bonfanti, 2013).

En referencia a la vitivinicultura, creo significativo, al respecto, que 1895 el periódico salteño *Ecos del Progreso* editó en un libro los reportajes realizados sobre los viñedos y los establecimientos vitícolas más importantes del departamento. De un total de 85 establecimientos citados, solamente siete habían sido fundados antes de 1888 y 70 luego de 1890, como posible efecto de inversión «refugio de capitales» frente a la crisis económica que se desató aquel año. En

30 Primer informe de la Comisión de lucha contra la filoxera del 18 de abril de 1893, en *RARU*, 30-4-1893, n.º 8, Año XXII, pp. 185-188.

ningún momento, la publicación muestra aprensión para el futuro del sector en el departamento, más allá de que no se menosprecie el peligro de la filoxera (Viñedos, 1895).

Desde este punto de vista, la tendencia a exaltar la figura del *gran personaje*, peligrosamente frecuente en parte de la historiografía uruguaya, y, por ende, a identificar el *precursor* con la totalidad del sector, hace perder de vista la importancia general de la vitivinicultura en la estructura económica del departamento, que iba mucho más allá de su figura. Harriague fue el primer y más prestigioso inversionista y tuvo un rol fundamental para la difusión de esta actividad. Sin embargo el cultivo de la vid y la elaboración del vino en Salto se radicaron sólidamente en la economía departamental.

Seguramente la filoxera no fue un problema secundario para Harriague, particularmente porque implicaba encontrar los capitales para hacer frente a una reconversión completa de sus viñedos, factor que, tal vez, explica su viaje a Europa de 1894. Sin embargo, creo que las causas del abrupto final de los emprendimientos de Harriague tienen que ser encontradas en un contexto más complejo.

En primer lugar, la ausencia o la deficiente preparación de un o unos sucesores, principal escollo con el cual se enfrentaron los pioneros para dar continuidad a sus inversiones. Harriague no tuvo hijos varones. Hasta finales del siglo xx en la vitivinicultura (y en los otros emprendimientos) existió una marcada diferencia de género en la transmisión hereditaria de los negocios, que tuvo su correspondencia en la dificultad general para las mujeres de introducirse en las actividades económicas con cargos dirigentes. En lo específico de Harriague, los casamientos de sus tres hijas contribuyeron a consolidar la familia entre la elite local —Pascalina casó con Eduardo Desiderio Larroque Hiriart, miembro de una familia de comerciantes con inversiones ganaderas, Octavia con el dentista estadounidense John Preston Arnes, mientras se desconoce el matrimonio de Teresa— sin embargo, no garantizaron el proseguimiento de las actividades vitivinícolas.

En segundo, la posible evolución de sus emprendimientos hacia la constitución de sociedades que implicaran la pérdida de significación del propietario, se enfrentó con el rechazo de delegar funciones y responsabilidades, fenómeno que se puede vislumbrar también en la trayectoria de otras empresas análogas y que complicó no poco la dirección de las actividades, considerando el rasgo de fuerte diferenciación del empresario. A pesar de haber fundado la *Sociedad Vitícola Salteña*, no parece que Harriague estuviera dispuesto a compartir la dirección de la sociedad y que la misma tuviese una función que iba más allá de la captación de capitales. La completa identificación entre pionero y empresa, independientemente del tipo de organización que se otorgó a esta última, implicó, en más de un caso, que la muerte del fundador llevara a la crisis y desaparición del mismo emprendimiento.

Por último, representó una grave limitación el hecho de que sus vinos encontraran una salida comercial fundamentalmente en la zona limítrofe a Salto,

donde el crecimiento vitivinícola hasta finales del siglo XIX fue de tal magnitud que terminó saturando el mercado local que, además, recibía grandes cantidades de vinos argentinos. Debido a los costes de transporte y a la competencia de los productores del sur, los vinos de Harriague no lograron participar de forma consistente en el principal mercado de consumo, es decir Montevideo, ni pudieron insertarse en Argentina, más allá, tal vez, de Entre Ríos. Es probable que el empresario estuviera consciente de estas limitaciones, algo que podría explicar el intento de reconversión de las cepas plantadas. Sin embargo, la aparición de la filoxera frenó esta transformación.

La figura de Harriague, a diferencia de la de los otros precursores vitivinícolas, pasó a ser contestada por parte de los técnicos especializados. Por ejemplo, en sus palabras introductorias a las labores del Primer (y último) Congreso Vitícola, organizado por la ARU en 1900, el ingeniero agrónomo Teodoro Álvarez, lo culpó de haber traído, por inexperiencia, la filoxera al país. En referencia a la aparición de la plaga, Álvarez describió casi exclusivamente la evolución del brote en el viñedo de Harriague, y, preguntándose retóricamente sobre quién o quiénes tenía la responsabilidad de la manifestación de la filoxera, en una clara alusión al pionero, invitó a los presentes a agudizar

> vuestra perspicacia y probablemente la hallaréis, pero cualquiera que haya sido el culpable, su falta tiene atenuantes, que aminoran la condena: no puede imputarse ni premeditación, ni alevosía, ni ensañamiento, para quien al cometer el pecado recibió el primero la penitencia y que al buscar tal vez el florecimiento de la viticultura nacional, fueron traicionados por un enemigo oculto sus elevadas intenciones[31].

Solamente a finales de los años setenta del siglo pasado, con el comienzo de la última reconversión vitivinícola y la identificación de la Tannat como «uva nacional», su figura volvió a reconsiderarse.

31 *RARU*, 30-4 y 15-5-1890, n.°. 8-9, Año XXIX, pp. 230.

Capítulo 3

Las bodegas y su equipamiento, fines del siglo xix y principios del xx (elementos involucrados en la industria derivada e inducida del vino)

En este capítulo se presenta un avance del trabajo realizado sobre el patrimonio industrial, particularmente el tecnológico, vinculado a la producción de vinos que contribuyó al desarrollo industrial de la vitivinicultura en Uruguay.

Arqueología industrial
Planteamientos y consideraciones teórico metodológicas

Si bien la Arqueología[1] industrial (a.i.) comenzó a formarse a mediados del siglo xx en Gran Bretaña, su desarrollo y afianzamiento como disciplina ocurre hacia las últimas décadas del siglo pasado. Su nacimiento se vincula al surgimiento del interés por los restos materiales de la Revolución Industrial en Inglaterra a comienzos de los años 60[2]. En un primer momento, solo se centraba en la catalogación y protección del patrimonio «de lo industrial», dejando en segundo plano la investigación y la interpretación como por ejemplo la vida de los obreros dentro y fuera de las instalaciones industriales.

Una de las primeras tareas a las que se enfrentaron fue realizar el inventario de los restos de la Revolución Industrial, confeccionándose el *Índice de Monumentos Industriales*, cuyo objetivo era conocer y conservar lo que aún se mantenía. En este sentido primó registrar, catalogar y proteger edificios y monumentos y no tanto su estudio contextual, que desde el punto de vista arqueológico, todo resto material requiere.

Este carácter práctico y empírico, se limitaba casi exclusivamente a la recopilación de datos y a la descripción de edificios y maquinaria, posicionándose en una fase de inventario que incluía la prospección y localización del vestigio industrial, su descripción gráfica y fotográfica (Represa y Helguera 1997: 81).

1 La arqueología investiga los procesos culturales e históricos, así como los sucesos particulares que forman parte de los mismos, debido a que estos quedan reflejados (no exclusivamente) en los vestigios materiales y modificaciones del medio.

2 La Arqueología industrial se estableció como sección universitaria en 1966 en la Universidad de Bath, Inglaterra. Simultáneamente se inicia la primera publicación sobre el tema titulada Journal of Industrial Archaeology.

Posteriormente, K. Hudson, considerado el padre de la metodología y la disciplina que estudia el patrimonio industrial, plantea que el objeto de estudio de la A.I. es

> ...el descubrimiento, la catalogación y el estudio de los restos físicos del pasado industrial, para conocer a través de ellos aspectos significativos de las condiciones de trabajo, de los procesos técnicos y de los procesos productivos. (Hudson 1963 en Partearroyo 2007: 5)

Se observa un cambio analítico en esta propuesta respecto a los primeros momentos, y refiere a la importancia de la *interpretación* del vestigio material. Ahora se estudia de dónde provenían las materias primas, cómo fueron realizados y para qué servían esos edificios y quienes fueron sus trabajadores, entre otros aspectos. Si bien continúan considerándose monumentos, el edificio posee *vida* más allá de los elementos constructivos.

A las tareas de catalogación, descripción, interpretación y análisis, la metodología de la excavación (horizontal como vertical)[3], se añaden otras que provienen de la prospección, la Arqueología Espacial y la Arqueología del Paisaje, entre otras.

Para el caso concreto de los edificios, frente a estudios procedentes de la Historia del Arte o la Arquitectura, la Arqueología propone una Arqueología de la Arquitectura, donde la construcción es estudiada no solo por su realidad material, sino atendiendo a diversos aspectos constructivos, decorativos, lugar de procedencia de materiales, mano de obra, posibilitando la lectura estratigráfica de paramentos mediante el método Harris (Brogiolo 1988, Caballero Zoreda 1995, Parenti R. 1997, Quirós 2002; Mañana *et al.* 2002; Vergara 2014; Ballesteros y Blanco 2011, entre otros).

M. Palmer (1990), quien puede considerarse como la máxima referente de la A.I. a nivel mundial, plantea que esta disciplina constituye «el estudio de un periodo abarcando los testimonios físicos del desarrollo social, económico y tecnológico del periodo que se inició con la industrialización».[4]

En esta definición los restos materiales del período *Industrial* están vinculados a los aspectos económicos, sociales y tecnológicos que ellos contienen.

Una de las definiciones más aceptadas hoy en día es la propuesta por *The International Comittee for the Conservation of Industrial Heritage*, quien define a la A.I. como,

> un método interdisciplinario para el estudio de toda evidencia, material o inmaterial, de documentos, artefactos, estratigrafía y estructuras, asentamientos humanos y terrenos naturales y urbanos, creados por los procesos industriales o para ellos. (The International Comittee for the Conservation of Industrial Heritage en la Carta de Nizhny-Tagil sobre el Patrimonio Industrial, 17 de julio de 2003).

3 Arqueología de la Arquitectura.

4 Palmer, M., Industrial Archaeology a thematic or periods discipline? En Antiquity, 64, n.º 243 (1990), p. 281.

Por último, y en concordancia con los lineamientos generales actuales, otra de las diferencias con las primeras definiciones de los años 50 y 60, radica en

> ...que no solo se han de estudiar los restos materiales, sino también los inmateriales, completando así la visión de conjunto de todo lo ligado con el patrimonio industrial, (...) todas ellas objeto de estudio a su vez desde la A.I., como la escrita, la iconográfica, etc. (Vergara 2011: 173)

De este modo la investigación en la A.I. diversifica las fuentes y tienen cabida tanto los restos materiales (como en todo estudio arqueológico) como aquellas fuentes, gráficas (planos, cartas, etc.), escritas (prensa, archivos, estadísticas oficiales, protocolos, etc.), orales (relatos y entrevistas), y finalmente las iconográficas como pinturas, grabados y fotografías.[5]

Es importante señalar que además de las fuentes materiales e inmateriales vinculadas al periodo industrial, han de incluirse también los aspectos paisajísticos. En este sentido, no solo se debe contextualizar geográficamente los edificios, las vías de comunicación, las áreas de captación de los recursos, los lugares de habitación, etc., sino explicar e interpretar el porqué de esa localización determinada y las consecuencias de su implantación espacial en el paisaje (natural o antropizado).

En definitiva y en sentido amplio, podemos establecer que la A.I. se interesa por todos los vestigios, testimonios de la organización industrial en un territorio determinado.

Respecto a Uruguay señalamos que los estudios en esta área han sido relativamente exiguos. Para el caso debemos hacer mención al proyecto «Arqueología Industrial: Recuperando la cultura del trabajo de los uruguayos», (FHCE/CSIC), donde uno de los temas desarrollados fue el estudio de la industria manufacturera de tabacos («Abal Hnos. S.A.», 1877 - 1979). La investigación se realizó fundamentalmente a través de los archivos de la empresa (fichas de personal, gráficos, etc.) y diversas entrevistas a antiguos funcionarios así como personal allegado a la firma (Cabrera y Barreto 2004).[6]

Son escasos los antecedente que podemos citar, siendo este trabajo la primera aproximación en la investigación arqueológica sobre vitivinicultura. Por tal motivo el estudio que se propone podría entenderse como exploratorio y

---

5 Al hacer referencia a cultura material, esta es, como señala Carandini (1984: 250) «un proyecto de Investigación» que consiste en un modo nuevo de reconstruir la historia (entendida en toda su dimensión, es decir, como narración razonada de cómo han ido realmente las cosas, desde el punto de vista de quien las ha producido), partiendo en primera instancia de los materiales considerados preeminentes bajo el aspecto del trabajo.

6 A su vez se cuenta con dos informes, el primero, informe arqueológico para la ubicación del campamento villa y cuartel de Purificación, en el cual se realiza una mención al complejo industrial correspondiente al saladero «El Hervidero» (López Mazz 2003) y el segundo, informe diagnóstico del estudio de impacto arqueológico y cultural del área terrestre para la construcción de la fábrica de celulosa y planta de energía eléctrica de Punta Pereira (Colonia). que da cuenta de las diversas estructuras registradas vinculadas a las empresas Walker, Frezone y Roselli (Lezama *et al.* 2008).

descriptivo en esta instancia. Exploratorio, porque es un tema de investigación que no ha sido abordado con anterioridad y que posiblemente identifique relaciones potenciales entre variables y establezca el *tono* de investigaciones posteriores. Descriptiva porque procura determinar cómo es y cómo se manifiesta la situación de las bodegas, buscando especificar las propiedades de cada una de ellas focalizando en su equipamiento.

Arqueología y vino

Como un primer elemento resulta significativo señalar que, la línea de investigación en torno a los estudios arqueológicos sobre el vino es relativamente reciente a nivel mundial.

Haciendo un rápido repaso sobre la bibliografía arqueológica dedicada al estudio del vino en épocas pasadas, se observa que ellas refieren, en su gran mayoría, a estudios tipológicos de los recipientes o estudios iconográficos basados en fuentes escritas clásicas. A partir de la década de los 80 comenzaron los primeros esfuerzos, por parte de la arqueología científica, para investigar la potencial relación entre envases y vasos con el comercio del vino (Celestino y Blánquez 2007: 3). En la última década del siglo XX la investigación se amplió de manera sustancial. En 1992 se creó en París la Unidad de Investigación Arqueológica, de la Organización Internacional de la Viña y el Vino que inició un proyecto de investigación denominado *Origen de la Vid y el Vino* (ORVE). La mayor novedad consistía en conjugar los trabajos arqueológicos con los analíticos, cuestión metodológica que, a partir de entonces, se generalizaría en la investigación arqueológica.

Procedimientos y metodología

El presente capítulo se organiza en relación con una problemática arqueológica precisa: la industria del vino en tiempos históricos (1870-1914) y, particularmente, los vestigios materiales (instalaciones complementarias a la bodega) asociados a esta industria.

Como mencionáramos este es el primer paso en la investigación desde una óptica arqueológica, realizándose por tanto una aproximación general, procurando contextualizar el trabajo e identificar y registrar (en caso de lo posible) los diferentes equipamientos aún presentes en las bodegas de la época de la modernización.

La investigación buscó sistematizar información existente así como producir otra nueva. Las bodegas se seleccionaron en base a su fecha de fundación y del análisis primario de la permanencia y conservación de sus elementos de origen.

Como referencia para determinar el equipamiento de los primeros establecimientos de carácter industrial se empleó el trabajo desarrollado por el enólogo italiano Arminio Galanti, publicado en 1919 y presumiblemente realizado unos años antes.

Un aspecto a considerar cuando se realiza una prospección de esta índole, es el hecho de asumir que el equipamiento contenido en los edificios raramente permaneció *in situ* y tendió a desaparecer producto de la sustitución de maquinarias, modificaciones, construcciones y nuevos complejos industriales. Tal es el caso de la mayoría de las bodegas, dificultando este hecho en gran medida su estudio. En algunas ocasiones estas maquinas han sido separadas o desarmadas por partes, otras se conservan en museos o colecciones privadas fuera de su contexto real y función original.

Modernización e innovación en la industria del vino

La vitivinicultura en Uruguay tiene una antigua tradición, realizándose la elaboración de vinos en forma doméstica o artesanal desde la época colonial. Sin embargo, fue recién a partir de 1860 y luego de la crisis de 1890 que se observó la expansión de la frontera agrícola, y la producción a escala industrial (Beretta Curi 2001, 2008; Baptista 2007; Bonfanti 2008). Una de las características que se reconoce es el desarrollo y crecimiento de cultivos que hasta ese momento contaban con escasa significación, incorporándose una nueva terminología como horticultura, fruticultura, vitivinicultura y forestación (Beretta Curi 2008: 20; Bonfanti 2008: 41).

En este proceso de cambios e incorporaciones[7] la inmigración europea ocupo un rol clave. La inserción de los europeos en el agro fue relativamente rápida, si bien se puede considerar limitada, forjándose sobre la sociedad de productores rurales y la elite criolla (Beretta Curi 2008: 20; Bonfanti 2008: 41).

La actividad vitivinícola, particularmente, fue impulsada por hombres de origen mediterráneo, quienes a fines del siglo XIX comenzaron a ensayar los procedimientos para implementar una viticultura industrial[8]. Los europeos que se instalan en el país tienen una sólida cultura vinícola, que inicialmente provoca la corriente importadora de los países de origen. Sin embargo también introduce expertos, entendidos en cultivar la vid y producir vinos, que se formaron desde su infancia en las tareas agrícolas (Mourat 2001: 351; Baptista 2003; Beretta Curi 2001, 2008).[9]

7 La historiografía local denomina a la modernización rural como la «...serie de cambios técnicos, económicos y sociales que modificaron la dinámica del sector agrario de la economía uruguaya, convirtiéndolo en un sector de predominio de unas relaciones sociales capitalistas, integrado plenamente a los mercados mundiales de alimentos y materias primas mediante la exportación de dos productos primarios de origen ganadero: la carne de frigorífico y la lana sucia» (Beretta Curi 2011: 14).

8 El énfasis otorgado a la inmigración europea en los comienzos del viñedo en el país corresponde tanto al origen de quienes responden la encuesta como a las referencias que hacen a terceros, también extranjeros. Unificando la primera generación nacida en Uruguay con sus padres europeos, la presencia atlántico-mediterránea en los viñedos del territorio superaba los dos tercios de los productores relevados (Beretta Curi 2008: 21-22. Baptista 2007: 126).

9 Es de destacar que quienes iniciaron la vitivinicultura no contaban con información, formación ni experiencia suficiente para comenzar una empresa exitosa (Beretta Curi 2001, 2008; Bonfanti 2008). Fueron personas con un nivel educativo bueno, que accedieron a una

El desarrollo del sector, de producción doméstica-artesanal a industrial, motivó la primera ley vitivinícola en 1903, dando comienzo en 1904 a los controles de calidad, registros de datos y censo de producción.

En cuanto a las particularidades regionales y locales que el proceso de industrialización sufrió a fines del siglo XIX, estas se enmarcan dentro de unas generalidades que explican el tránsito hacia el mundo actual. A grandes rasgos y particularmente respecto a la vitivinicultura algunas de ellas podrían ser

a) la aplicación de un conjunto importante de innovaciones tecnológicas;

b) el paso de la manufactura doméstica al sistema industrial y

c) el empleo de nuevas fuentes de energía y materias primas.

Conjuntamente con las innovaciones tecnológicas se observa una intensa literatura descriptiva. A partir de la década de los 50 comienzan a aparecer publicaciones especializadas (folletos, periódicos, libros, revistas), así como ferias y exposiciones, que difunden tanto novedades técnicas como métodos (Beretta Curi 2011: 129).

La innovación, entendida como la incorporación y difusión de conocimientos, maquinarias y herramientas especializadas (conocimientos y prácticas actualizadas) alcanza al sector vitivinícola advirtiéndose la presencia e interés de una comunidad empresarial, una elite comprometida con el agro y su reconversión (Beretta 2002 y 2003).

En este contexto de producción industrial fue necesaria la incorporación de una tecnología diferente, equipos específicos para bodegas y destilerías industriales, sustituyendo a las artesanales o tradicionales. La gran mayoría de estos, al menos en los comienzos, provenían de Europa, principalmente importados de Francia, Alemania, Inglaterra e Italia, sucediendo algo similar con los instrumentos agrícolas.

Algunos de los establecimientos contaban desde sus inicios con un diseño específico en sus instalaciones, con las mejores maquinarias y contenedores, caracterizándose simultáneamente por un orden y criterio técnico en su funcionamiento. Esto puede apreciarse por ejemplo en el relato que realiza A. Galanti (1919) sobre el establecimiento de la Sociedad Vinícola Uruguaya donde resalta precisamente su disposición y prolijidad, además de los conocimientos científicos y prácticos que se observan tanto en los viñedos como en la bodega (distribución de los departamentos de maquinarias, fermentadora y depósitos), catalogándola como *Bodega Modelo*. Realiza en este trabajo una breve descripción donde señala entre otros aspectos que:

> ... la materia prima que llega de la viña en pequeños carritos volcadores, sigue desde la moledora hasta el envase de expendio del vino su curso evolutivo, ordenado y metódico, aprovechándose las facilidades del desnivel, y determinando un considerable ahorro de mano de obra y de tiempo, a la par que una mejor

---

cultura general y poseían un fuerte compromiso agrario. Siendo en su mayoría autodidactas, accedieron a múltiples textos y manuales, conformando muchos de ellos nutridas bibliotecas con especialización en diversos temas de interés (Beretta Curi 2001, 2010; Bonfanti 2008).

y más simple elaboración (Galati 1919: 118-119), y concluye «...sin reservas, dejo consignada como una constatación franca y justiciera y como una honra para la vitivinicultura del país. (Galanti 1919: 122)

Sin embargo, la modernización no alcanzó a todos, siendo escasas las bodegas familiares industrializadas, continuándose con la aplicación de procedimientos y técnicas tradicionales.

La incorporación, difusión y construcción de bodegas modernas, incluida la maquinaria, no pudo ser adquirida y desarrollada por la mayoría de los vitivinicultores que carecían de capital para tal inversión inicial que la modernización requería. De tal manera quedó restringida a los grandes establecimientos donde la disponibilidad de capital no era un impedimento para la adopción de nuevos métodos de vinificación (Baptista 2007: 117).

Según Baptista (2005) la estructura de la propiedad muy desequilibrada que existía en la agricultura (coexistencia de un grupo amplio de pequeños propietarios con un núcleo muy reducido de grandes terratenientes) se trasladó a la viticultura. De este modo, el sector se encontró con una estructura dual de explotación, por un lado un reducido número de grandes propietarios, generalmente bodegueros, y otro, muy extenso, de pequeños propietarios ligados a estos por la prestación de jornales, contratos de plantación y la dependencia de sus bodegas para el proceso de vinificación.[10]

Para los pequeños propietarios la viña se presentó «como uno de los factores de diversificación de la producción que le permitía incrementar sus ingresos» y, en segundo lugar permitió acrecentar «su presencia en el mercado, generar nuevos ingresos y concurrir al mejoramiento de su calidad de vida» (Beretta Curi 2002: 110-111).

Esta mayor representación en el mercado fue acompañada por una nueva dependencia hacia los grandes bodegueros que, a través del monopolio en la vinificación de la casi totalidad de la producción, terminaron favoreciendo «los procesos de concentración del capital que lideraría rápidamente a este sector» (Beretta Curi 2002: 111).

Los establecimientos a los que hace referencia el siguiente cuadro son aquellas bodegas que incorporaron, entre otros aspectos, insumos tecnológicos necesarios para la elaboración industrial del vino.

10 Baptista, Mª Belén. 2005. *La temprana vitivinicultura en el Uruguay (1874-1930): ¿Tradición o Innovación?*, Tesis de maestría en Historia Económica, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de la República, Montevideo.

Cuadro 2. Las bodegas y su equipamiento en 1919[13]

Bodega	Propietario	Localidad Departamento	Extensión	Variedades	n.º de cepas	Capacidad efectiva	Descripción equipamiento
Granja Vidiella (1874)	Francisco y Federico Vidiella	Colón Montevideo	36 ha	Harriague (Tannat) Vidiella (Folle Noire) Cabernet Gamay Noir	112.000	300.000 litros	Bodega: Cubas de cemento armado, toneles, bombas «Coq», moledora desgranadora «Garolla», alambiques.
Sociedad Vitícola Uruguaya S.A. (1887)	José Ferreira (presidente)	La Cruz Florida	84 ha	Harriague (Tannat) Vidiella (Folle Noire) Cot-Rouge Semilón	-	600.000 litros	Bodega: Caldera, dínamo, moledora desgranadora «Garolla», piletas de cemento forradas de baldosas comunicadas entre si por una canaleta, mezclador eléctrico, toneles de cemento armado, prensa.
Granja Varzi (1887)	Pablo Varzi	Colón Montevideo	30 ha	Harriague (Tannat) Vidiella (Folle Noire) Gamay Noir Cabernet Merlot Malbec	100.000	210.000 litros	Agro: máquina Roy Bodega: moledora desgranadora «Garolla», prensas hidráulicas, bombas eléctricas, pastorizador Vandone, filtro Gasquet, y filtro a pasta, vasija de roble, grandes piletas (bodega de la Sociedad Cooperativa regional de Viticultores).
Establecimiento La Caballada (1883) (ant. Harriague)	G.C. Dickinson y Cía.	Salto Salto	-			1.200.000 litros	Bodega: fermentadora, 40 cubas de sidero-cemento (40 hectolitros c/u), 36 piletas de cemento armado (340 hectolitros c/u), motores, filtros, bombas, pastorizadores, alambiques, rectificadores. Laboratorio: calefacción general a gas, fotomicroscopía.
Granja Giot (s/f)	Perfecto Giot	Colón Montevideo	100 ha	-	-	600.000 litros	Bodega: vasijas de roble.
Granja Pons (1888)	Diego Pons	Suárez-Canelones	87 ha	Harriague (Tannat) Vidiella (Folle Noire) Otras	405.000	700.000 litros	Bodega: vasijas de roble.

Bodega	Propietario	Localidad Departamento	Extensión	Variedades	n.º de cepas	Capacidad efectiva	Descripción equipamiento
Bodega Nacional (1900)	Lamaison y Villemur	Sayago-Montevideo	No son viticultores	-	-	1.200.000 litros	Bodega: 2 moledoras desgranadoras «Garolla», 2 bombas «Coq», pastorizador «Salvator», 3 alambiques «Ergot», folador eléctrico, caldera de 25H.P, vasijas de roble de Nancy
Granja Salvo (s/f)	Angel Salvo	Pantanoso-Montevideo	12 ha	-	-	-	Bodega: vasijas de roble, vasijas de cemento armado, «maquinaria más moderna»
Granja Ferriolo (s/f)	Sucesión Ferriolo	Colón-Montevideo	13 ha	-	-	-	Bodega: «vinificación mecánica», toneles de roble, «más moderna maquinaria».
Establecimiento Vitivinícola La viña Universal (1890)	Isidro Alegresa	Las Piedras-Canelones	120 ha	Harriague (Tannat) Vidiella (Folle Noire) Otras	-	750.000 litros; venta anual 1.300.000 litros	Bodega 1: vasijas de roble y «más moderna maquinaria»
Bodega Santa Blanca (1892)	Bonaventura Caviglia	Mercedes-Soriano	76 ha				Bodega: «espléndida maquinaria»

Fuente: Realizado a partir de información publicada por Galanti (1919).

Nota: Del conjunto de bodegas mencionadas en el cuadro, tan solo unas pocas conservan algún equipamiento de origen.

La innovación y el nivel tecnológico de las bodegas

Hemos visto que la industria del vino incorporó tecnología diferente, hasta ese momento ausente en la región, observándose un proceso de modernización de las bodegas a partir de la década de 1870, profundizándose en los años siguientes.

A su vez, la apuesta en tecnificación y construcción (cavas subterráneas, técnicas de frío, control de temperatura, maquinarias, etc.) de los establecimientos requirió una inversión muy elevada, siendo escasos los productores que pudieron implementarlo. El proceso de industrialización demandó, entre otras incorporaciones, el empleo de nueva maquinaria y herramientas acordes a los niveles productivos que se pretendían alcanzar, emprendiendo la importación de equipos e insumos.

Varios empresarios comenzaron a promover la importación de maquinarias y realizar «demostraciones». Por ejemplo Ernesto Quincke[11], solicita se realice a fines de 1883, en una chacra de Rincón del Cerro, una exhibición de maquinarias agrícolas entre las cuales había arados y sembradoras de la fábrica H. F. Eckert de Berlín (Beretta Curi 2011: 82).

De tal modo, las demandas y exigencias de los bodegueros iban acompasadas con la apuesta de los importadores. Paralelamente a las presentaciones de maquinarias se difundían las «novedades» en revistas y folletos especializados. Por ejemplo, Ernesto Quincke anuncia su especialidad en máquinas y útiles para vitivinicultura, y dice:

> ...pudiendo acceder en esta casa de importación a pulverizadores Pomona, alambiques, toneles para bodegas, bombas para trasegar, máquinas para lavar, llenar tapar y capsular botellas. Desgranadoras de uva, filtros Carpené. Botellas, corchos, cápsulas para botellas, entre otros elementos. (*RARU*, varios meses de 1895)

Figura 1. Pulverizadora Pomona



Fuente: *RARU* enero de 1895

Para la Tercera Exposición Nacional de Ganadería y Agricultura la Asociación Rural solicita contar con un espacio para la Exposición de artes, industrias y manufacturas y para ello proponen realizarlo en el mismo local destinado a la ganadería, «aprovechándose como fondo de recursos el producido

11 A su vez, es de destacar que E. Quincke figura entre los deudores y los acreedores de la bodega Faraut al momento de su nacimiento. El inventario muestra la realidad específica del 1° de agosto de 1920, cuando se procedió a su redacción, pero todas las obligaciones fueron pagadas o saldadas (Bonfanti y Viera 2010: 49).

que esta arrojare». (Carta al Ministerio de Fomento. 22 de enero de 1895-Montevideo *RARU* 1895: 101-102).

Es así que en marzo de 1895 da lugar la inauguración de la exposición de maquinaria agrícola, de diferente procedencia y fabricación, exhibiéndose tanto equipos para el agro como para las agroindustrias. En ella estuvieron presentes las principales firmas de plaza entre ellos: Juan Shaw, Castellanos & Delucchi, Bonomi, Morelli & Cia., H. Groscurth, Miguel Lanas, Potenze & Sosa Díaz, W. Meickle & Cia., L. Giacca & Cia. (*RARU* 1895).

El 28 de abril de 1895 dio comienzo la ceremonia de clausura y la consecuente entrega de galardones. La nómina de premios para las «Máquinas para agricultura» señalaban como ganadores a: H. Groscurth, I medalla de oro, I id. plata, I id. bronce; Castellanos & Delucchi, 3 id. oro, I id. bronce; W. Meickle & Cª, I id. plata, I id. bronce; Ernesto Quincke, 6 id. oro, 3 id. plata, 2 id. bronce; L. Bonomi & Morelli, I id. oro, 2 id. plata, 2 id. bronce; Potenze & Sosa Díaz, 2id. oro; Juan Shaw, I id. plata; Emilio Calegari, I id. plata; Juan Bonomi & Cª, I id. oro; Pons y Palet, I id. oro; Pedro Miller, I id. plata; Brauer & Cª, I id. plata (*RARU* 1985: 188).

A inicios de 1896, la Asociación Rural convocó a un concurso de máquinas agrícolas. Se determinaron los datos y pruebas a realizar y se presentaron cuatro máquinas:

1. La Victoriosa, fabricada por L. Milwauakee Harvester Cia., de Estados Unidos y presentada por los señores L. Giacca & Cia;
2. La Golondrina, fabricada por Massey-Harris Manufacturing & Cia[12]., de Canadá, presentada por los señores Potenze & Sosa Díaz;
3. La Continental, fabricada por la Johnston Harvester & Cia., de Estados Unidos y presentada por los señores Bonomi & Morelli Cia.;
4. La Nueva Montevideana, fabricada por la Plano Manufacturing & Cia., de los Estados Unidos, presentada por el señor H. Groscurth. Las dos primeras máquinas fueron las premiadas. (Beretta Curi 2011: 82)

12 La historia de la empresa inicia en 1847 cuando Daniel Massey abre un taller de fundición de maquinarias, especialmente instrumentos y herramientas para agricultura en Ontario, Canadá. En forma paralela, también en Ontario, Alanson Harris inicia una fundición para fabricar y reparar maquinaria agrícola en 1857. En 1891 se fusionan para convertirse en Massey-Harris Company Limited (<http: //m-h.cs.uoguelph.ca/>).

Las Bodegas y su equipamiento particular

Establecimiento La Caballada (1883) de P. Harriague

Un aporte importante en la historia de Harriague lo brinda Oscar Mourat (2001) en un trabajo que trata sobre los inicios de la vitivinicultura en Salto. Allí hace mención al relato de un visitante que narra sobre el establecimiento «La Caballada»

> ...se encuentra en el punto más culminante del Río, especie de meseta que domina las poblaciones de Concordia y Salto, ocupando el poblado una extensión de doce cuadras en cuyo radio están establecidos como catorce galpones de cincuenta varas[13] por doce, para diferentes trabajos como ser canchas para carneada, salazón, etc., grandes mangueras y bretes para la matanza. (...) Alrededor de la fábrica se encuentran reunidas muchísimas casitas de madera, edificadas en terreno quebrado que dan un aspecto precioso. (...) Hay un magnífico muelle de embarque propiedad de la casa. En la misma propiedad hay almacén, molino y panadería la cual hace pan para el consumo diario de setenta moradores establecidos allí y que esperan la época del faenamiento (...) (Mourat 2001: 352-353)

El edificio definitivo de la bodega comenzó a construirse en 1883, paredes de piedra, dos pisos subterráneos a menos de 3 m y 2 m del nivel del suelo con 40 m de largo y 14 de ancho. En 1885 se construyó otro edificio de características similares. En 1889 se edificaron 2 estructuras nuevas de 60 m de largo y 32 m de ancho. Con estas construcciones y sus formas la bodega estaba planeada para trabajar por desnivel. La destilería se sitúa en otro edificio de piedra de 32 m de largo y 12 m de ancho cuyo techo es de tejas.

En la publicación realizada por el diario salteño Ecos del Progreso (1985) se exponen diferentes reportajes efectuados sobre los establecimientos vitícolas, viñedos, y talleres, entre ellos el establecimiento La Caballada de Pascual Harriague.

Allí hacen referencia a que en los primeros edificios construidos se encontraban «...tres grandes cubas y ochocientas bordalesas aproximadamente». En la construcción de mayor tamaño se ubicaron

> ...veinticuatro foudres colocados horizontalmente con una capacidad de doscientos hectolitros cada uno. Su construcción es todo lo sólido que puede pedirse, pues son de roble cuyas duelas tienen un espesor de ocho centímetros, sujetos por arcos de hierro. Hay además treinta cubas de cincuenta bordalesas cada una y dos mayores que sirven para el tipo de los vinos. En estas últimas, caben doscientas bordalesas en una y ciento cincuenta en otra. El resto de la dotación de la bodega está compuesto de bocoyes y pipas de quinientos litros cada una. (Viñedos del Departamento de Salto 1895: 10)

Posee también 3 alambiques y 10 cubas para alcoholes de 500 litros cada una (Mourat 2001: 357)

13 La vara es una antigua unidad de longitud (medida española). Si bien existían diferencias entre los territorios de España la más empleada era la vara castellana cuya longitud es de 0,835905 m.

Existen además tres estrujadoras y tres grandes prensas construidas por Pons Palet, así como maquinarias destinadas al embotellado del vino (Viñedos del Departamento de Salto 1895: 11).

Figura 2. Vista interior de la bodega de Harriague



Fuente: Viñedos del Departamento de Salto 1895: 6

Granja Pons (1888) de D. Pons

En 1896 De Souza ponía énfasis en que contaba con un sistema eléctrico, con toneles de roble, filtro, alambique Deroy para destilar orujos de uva y caña, una caldera a vapor para *lavar e inutilizar todas las materias perjudiciales que pueden contener los envases destinados á ser llenados de vino, aguardiente y cognac*, una cava y un laboratorio de análisis.[14]

En 1919 Galanti deja constancia de su visita a la bodega y menciona que

> ...es indiscutiblemente la perla de Canelones, y muy especialmente de Suárez; un verdadero modelo en el conjunto de sus viñedos y bodegas. Constituida por 87 hectáreas de viña y cuatro cuerpos de bodega... (Galanti 1919: 127)

Destaca su dotación de vasijas de roble, la perfecta maquinaria y la organización del trabajo en departamentos especializados.

Hoy en día pueden verse estupendamente conservados los envases de 10.000 y 20.000 litros fabricados en la casa de Fruhinsholz de Nancy, Francia.

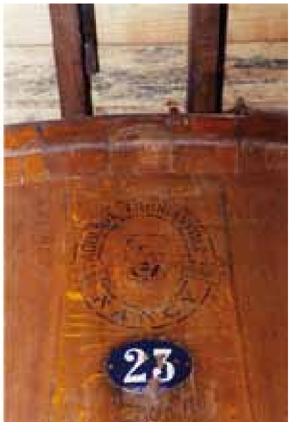
A partir de la visita al establecimiento pudo determinarse que parte de la maquinaria con la que contaba la bodega en sus comienzos provenía de Italia.

14 De Souza 1896 en Bonfanti 2007 La Bodega Pons. Crecimiento, apogeo y decadencia de una empresa vitivinícola uruguaya (1888-1944). 1.er Congreso Latinoamericano de Historia Económica 4.as Jornadas Uruguayas de Historia Económica. Montevideo, 5 al 7 de diciembre de 2007. Simposio 18. Fracasos y ciclos de vida de las empresas en Latinoamérica. Una aproximación histórica

Concretamente se pudieron observar algunas piezas de este equipamiento como una prensa hidráulica de 1906 de la firma Guglielmo Lindemann.

Figura 3. Vista interior de la bodega de Pons y detalle de la inscripción que se observa en uno de los contenedores provenientes de Nancy- Francia





Fuente: Alcides Beretta Curi

Bodega Santa Blanca (1892) de B. Caviglia

Este establecimiento, ubicado en lo que fuera el Castillo Mauá, (Mercedes, departamento de Soriano), contaba con toda el ala derecha del edificio central destinada a la bodega. Orientada en sentido este-oeste con una superficie total de 1.800 m^2, cuenta con un área de elaboración, un espacio de reserva (ubicado en el subsuelo protegido de los bruscos cambios de temperatura), destilería y depósito de botellas (Stabilimento Agrícolo Industriale 1911).

Estaba equipada con maquinaria moderna que consistía en una desgranadora a vapor y una bomba, ambas marca Garolla; una bomba centrífuga Roy a vapor con un rendimiento de 14.000 litros por hora; un alambique, sistema Comboni, con dos calderas a vapor de 200 litros de capacidad cada una; un motor tipo Schank vertical de 12 HP y un motor vertical Robery de 6 HP (Stabilimento Agrícolo Industriale 1911: 28-29); pastorizador Salvator a vapor y un filtro Simplex con capacidad de 30.000 litros día (Stabilimento Agrícolo Industriale 1911: 30).

Los contenedores por su parte eran: barricas de roble que provenían de la región de Eslavonia (Croacia), piletas de cemento armado recubiertas de cerámica vidriada y 10 barriles de cemento (Stabilimento Agrícolo Industriale 1911: 29).

Para el embotellado la bodega también poseía un completo equipamiento: esterilizador de tapones de corcho, lava-botellas de doble turbina, dos embotelladoras a seis picos, dos llena-damajuanas (damajuanas Beccaro con el grifo de 50, 25, 15 y 10 litros) automáticas a cuatro sifones, una encapsuladora Vogel, una etiquetadora, y otros dispositivos sencillos (Stabilimento Agrícolo Industriale 1911: 30-31).

La gran mayoría de la maquinaria antigua que se encuentra hoy en la bodega procede de Inglaterra específicamente de la compañía Robey & Co Ltd. La empresa se estableció como industria siderúrgica en Lincoln en 1854 y tuvo gran actividad en la producción de maquinarias para el agro y la industria en general, fundamentalmente en calderas y motores estacionarios a vapor (<http: //www.lincolnshire.gov.uk/>).

Figura 4. Moledora de uva a vapor, actualmente adaptada con motor eléctrico (fines del siglo XIX)





Fuente: N. De León Fleitas

Figura 5. Izquierda: Filtro trasportable que trabaja en base a tierra; Derecha: prensa manual de 3 m de diámetro y 1.20 m de altura (fines del siglo XIX)





Fuente: N. De León Fleitas

Si bien aquí describimos la maquinaria incorporada en el proceso de industrialización, no podemos dejar de mencionar, al menos en forma breve, al espacio construido. Con la industrialización nace toda una nueva concepción y diseño particularizado de los «espacios», caracterizado por el sistema productivo, exigida y determinada por las funciones que desarrolla cada una de las partes que intervienen en la «cadena productiva». A grandes rasgos, los espacios van a responder a las demandas funcionales y ya no estilísticas.[15]

Figura 6. Planta de la Bodega 1995. Es de notar que no se han realizado modificaciones en las instalaciones desde su fundación

Fuente: Archivo Bodega Mauá

15 En caso de observarse detalles estilísticos es significativo notar que los encontramos presentes en las partes externas del edificio. Existe toda una «racionalización» de la construcción determinada por características y necesidades «objetivas» y «funcionales» al proceso productivo.

Como señala Galanti (1919), las bodegas además de destacarse por su «espléndida maquinaria» lo hacen por la distribución de los espacios, aplicando los conocimientos científicos y prácticos a la producción de vinos. De este modo la construcción y diseño de la edificación es concebida como un elemento más de la industria y por ende objeto de estudio de la arqueología industrial.

Los pioneros, servicios y producción para bodegas y destilerías

Podemos suponer que en la mayoría de los casos los talleres[16] comenzaron brindando servicios de mantenimiento y reparación para la maquinaria importada, ofreciendo a su vez algunas partes o piezas de los equipos cuando faltaban en el mercado (Viñedos del Departamento de Salto 1895).

En el departamento de Salto se ubicaba el emprendimiento de José Pons Palet[17] quien fue propietario de un taller de construcción. El establecimiento constaba de un taller de fundición de hierro y bronces. Este industrial

> ... montó un taller para la fabricación de todos los útiles de que ha menester una Bodega bien montada. Así, el construye Prensas, Estrujadoras, Bombas, Válvulas, Canilla, etc. todos utensilios que han tenido la mejor acogida entre los industriales regionales que los utilizan con empeño y con provecho. (Viñedos del Departamento de Salto 1895: 65)

> Las *prensas* que se fabrican son varias, según su capacidad y las dimensiones de su jaula. Hay de cinco tamaños, desde 0,50 centímetros de jaula hasta 1,50 m de capacidad. Hay desde 7 hasta 16 hectolitros. Las *estrujadoras* de uva son: con cilindros forrados de goma rayada —con separador del escobajo y sin separador.— Posee también una maquina desgranadora de uva, exclusivamente. —Las bombas son de tres tamaños: 1º de doble acción aspirante e impelente con válvulas de bronces, imbolo y vástago de bronce, movida por dos volantes. Esta da 5.000 litros por hora. 2ª de doble acción. Toda de bronce, con un solo volante; da 4.000 litros por hora. 3ª de bomba rotatoria. Da 2.000 litros por hora. Las dos primeras están montadas sobre dos ruedas, y la última sobre una rueda en forma de carretilla.— Hay también una máquina de tapar botellas, de gran utilidad, que tiene la excelente propiedad de dejar tapar las botellas, por llenas que estén, sin que el líquido estalle. (Viñedos del Departamento de Salto 1895: 66).

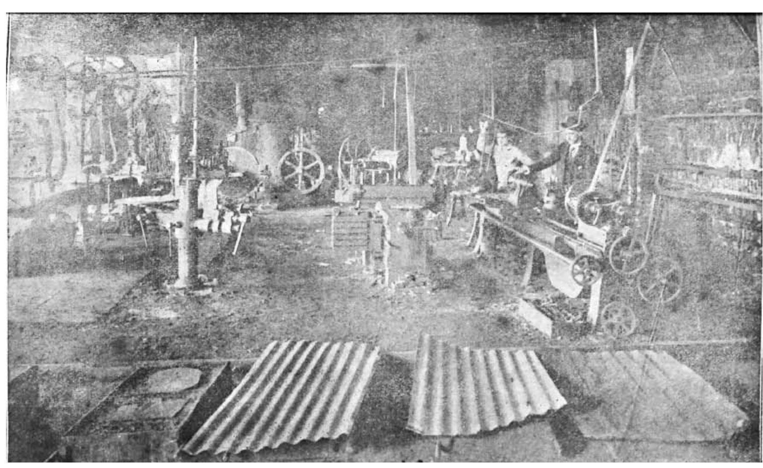
Según se desprende de lo informado por algunos de los bodegueros del departamento, fueron varios quienes optaron por adquirir equipos en Pons Palet (Viñedos del Departamento de Salto 1895). Los motivos, diversos. Decidir obtener equipos o piezas en los talleres nacionales sumaba tanto en rapidez, como en precio competitivo (más económicos que los importados) sin desmerecer la

16 Presumiblemente, todo el proceso de fabricación de maquinaria o repuestos se dio a partir de la imitación de los diseños importados.

17 Según Bonfanti (2007) al referirse a la familia e historia de Diego Pons, comenta que ambos estaban emparentados de alguna forma a través de una rama catalana de la familia. Para ese entonces menciona que José Pons Palet era propietario de un astillero.

importancia de que las piezas e instrumentos manufacturados eran de buena calidad.

Figura 7. Vista del establecimiento mecánico y fundición de hierro y bronce de J. Pons Palet



Fuente: Viñedos del departamento de Salto 1895

Otra de las empresas vinculada a la producción de elementos asociados a la industria del vino es la catalogada por sus dueños como «Nueva Industria Nacional», nos referimos a la Fábrica de tapones de corcho *La Gerundense*, fundada en 1892 por J. Ordeig. Allí se podía adquirir un amplio surtido de tapones para vinos (todas las formas y tamaños), fabricados con alcornocados traídos de Europa.

A modo de conclusión

Como primer elemento a considerar es que la innovación no puede reducirse meramente a la inversión de capitales y con ella a la ponderación de la maquinaria incorporada.

En la innovación se conjugan múltiples elementos, entre ellas las secuencias de trabajo, las cuales conforman un paquete que es puesto constantemente a prueba, y cuyas modificaciones pueden o no ser apoyadas por la mecanización (Djenderedjian 2011: 123).

En consonancia se ubica el desarrollo de la capacidad de acumular conocimientos. La modernización formaba parte de un conjunto de medidas integrales, no exclusivamente de un evento u otro, particular e independiente, entre ellas la capacitación y formación de trabajadores[18] y la incorporación de nueva maquinaria.

18 Por ejemplo, en Mercedes departamento de Soriano, se crea la escuela práctica de injertadores y podadores, denominada «Granja Unión», realizándose varios cursos (1893-1894 y 1895) (*RARU* 1895).

En la gran mayoría de los casos expuestos, los establecimientos se iniciaron con niveles tecnológicos elevados y una organización definida de los espacios construidos. Es decir, hay una inversión primaria que permite contar e incorporar todos aquellos elementos e insumos necesarios para acceder a una producción de tipo industrial.

Son escasos los datos a los cuales pudimos acceder, pero no por ello menos importantes, quedando aún mucho por investigar.

Capítulo 4

Los vinos del 900

Una de las particularidades del vino es la de mostrarse intemporal, seguramente por haber acompañado al hombre en todas las épocas a lo largo de la civilización. El hombre lo integró a la cultura y lo fue conociendo más y más con el paso del tiempo. Con experiencia e ingenio le fue introduciendo cambios en su elaboración, que hicieron posible reconocerlo y evocarlo por períodos, así podemos referirnos al vino de los griegos, al de los romanos, al de la Edad Media, al de la Época Moderna, hasta llegar a nuestros días.

Una medida del tiempo a través del vino es, en este sentido, una mirada a nosotros mismos. Cuando entramos en la historia de los vinos de Uruguay, los años calendarios —medidos en número de vendimias— pasan como agua entre los dedos. Cada vendimia —en todos los tiempos— se vivió como única y renovada. En el período que nos ocupa, se cargaban de experimentación y de las expectativas del comienzo, como las actuales se cargan del compromiso de innovación y consolidación por competitividad. Casi intemporales, nuevamente.

Es con ese espíritu que se buscan las pruebas tangibles e intangibles de los inicios. Se pudo comprobar que el vino acredita siempre su vocación de eternidad, asombrando con un pasado muy cercano al presente, porque ese saber hacer de ayer cimienta el vino uruguayo de hoy.

El nacimiento de vinos a escala comercial

A partir de 1870, la vitivinicultura comienza a integrarse a la actividad socioeconómica del país. Inicialmente inspirada en la cultura europea —labor de inmigrantes— fue rápidamente asimilada y reformulada como cultura nacional, tanto en los aspectos de producción como de consumo.

Un solo vino se encuentra documentado antes de esa fecha. Es un vino de moscateles cosecha 1776 descrito en las *Observaciones sobre Agricultura* de Pérez Castellano. Este se percibe como un vino de baja calidad, que no se asemejaba ni de lejos a los de la isla de Tenerife de donde su abuelo era oriundo. Su abuelo pertenecía a las primeras familias canarias que fundaron Montevideo y trajeron las primeras moscateles al país, que se cultivaron en las costas del Pantanoso.[1]

El sabor del vino de moscateles y su perfume (aromas terpénicos) están grabados en la memoria del gusto de los uruguayos y marcan una preferencia

1 Pérez Castellanos, José Manuel *Observaciones sobre Agricultura* Tomo II Montevideo. Colección Clásicos Uruguayos Vol. 132, 1968; p. 98.

de consumo que llega hasta nuestros días, fundamentalmente, en la categoría rosados de mesa.

Del siglo XVIII nos mudamos a fines del XIX para encontrar vinos que se dan a conocer en el mercado local e internacional. Acá aparecen los datos del primer Tannat, Cabernet y otros tintos. Esto implica la aparición del concepto de *vino de calidad* en la elaboración en tinto. Desde las uvas que se cultivan hasta el estilo de vino que se elabora, desde lo conceptual hasta la práctica enológica, el modelo que se aplica muestra la influencia francesa.

Una historia de vinos

Se da inicio a una historia de los primeros vinos de Uruguay cuyo sabor se propone imaginar o inferir a través de las uvas que le dieron origen y de las prácticas de elaboración de la época, de su composición, de los envases vinarios de fermentación y conservación que se utilizaban, de algunas descripciones del perfil sensorial, de su presencia en ferias internacionales midiendo fuerzas con los vinos del mundo y del *savoir-faire* de su gente.

No es una historia de personajes, sino que el protagonista es el propio vino. Por eso aparecen unos pocos nombres —de los muchos que se estudiaron—. La excepción la constituyen Harriague y Vidiella por haber dado sus nombres a los vinos que hicieron nacer la vitivinicultura de Uruguay a escala comercial.

Los primeros nombres del vino

Surgen como legado de los apellidos de quienes introdujeron el cultivo de las uvas Folle Noir y Tannat, así los primeros nombres de vino son Vidiella y Harriague. Al respecto, el directivo de la ARU, Arsenio Lermitte escribía en la revista institucional:

> Los señores Harriague y Vidiella trabajaron con tesón y desprendimiento en la creación de la viticultura y vinicultura de la República, en las zonas donde se hallan establecidos sus importantes viñedos: Vidiella con fe y el capital por instrumento; Harriague con no menos fe y el estudio diario de los fenómenos de sus plantíos. Ambos, con ardor y paciencia, llegaron á dar cima cada uno á su desiderátum que era la aclimatación de las viñas propias para la elaboración del vino.[2]

Harriague da su nombre a un vino tinto potente, de color rojo muy oscuro con matices azulados (en la fase visual lo podemos imaginar tal como se muestra hoy). Cuando joven su rojo es más vivo y tiene —como ningún otro— potencial de guarda por su esqueleto fuerte y cuerpo bien formado. Vidiella da nombre a un vino tinto ligero, de tonalidad viva, no muy intensa, fácil de beber y más agradable cuando es joven.

2 *RARU*, 15-2-1888, n.º 3, Año XVII, Montevideo, p. 17.

Trayendo el pasado al presente, la fortuna me permitió elaborar vino con estas dos uvas de viñedos muy viejos —de los comienzos—. Sentir los hollejos de ambas uvas en las manos y el sabor de Folle Noir y Tannat[3] del 900 (Estancia La Cruz, Florida) facilita la interpretación de los documentos. El haber elaborado vino a partir de esas uvas me permitió introducirme en los textos de época como si ya los hubiera leído antes. Fue sencillamente emocionante.

Vidiella y Harriague enviaron sus plantas a la Sociedad Vitícola Uruguaya (desde 1887). Luis Lerena Lenguas, varios años administrador de esa bodega escribía respecto a Vidiella:

> Ha hecho así mismo venta, y en muchos casos donación, de sarmientos de la uva que cultivó, con el objeto de su propagación, y fundado por acciones, que fueron suscritas en 15 días, la gran Sociedad Vitícola Uruguaya, con capital de $ 120.000 y que ya ha emprendido trabajos en 1700 cuadras de terreno adquiridas en la estación. (...) La Cruz, de la vía férrea central. Para La Cruz estos y otros muchos servicios prestados por don Federico Vidiella á la producción nacional, hacen que estrechemos con efusión patriótica la mano de tan inteligente y progresista conciudadano.[4]

Los vinos inconfundibles de estos dos hombres y sus dos nombres iniciaron una tradición que alcanza cuatro generaciones. Estos dos vinos fueron, a su vez, muy apreciados en corte; la mezcla hacía que sus respectivos atributos de color, olor y sabor se complementaran. Fueron incluso capaces de generar un hábito de consumo porque aquel Harriague-Vidiella, actualmente se recrea en el Tannat-Merlot, que aprecian muchos.

El vino criollo

Elaborar vino en Uruguay comenzó a ser una actividad promisoria a partir de 1880. Esta etapa estuvo incentivada por el gobierno nacional de la época, el cual dispuso en 1884 otorgar premios a las elaboraciones de mayor volumen.

El primer premio de 60.000 pesos oro otorgable al industrial que lograra elaborar vino de buena calidad, con uva cosechada en el país y en cantidad de por lo menos 60 pipas, lo obtuvo Francisco Vidiella con la variedad *Folle Noir*. El segundo premio de $ 20.000 pesos, otorgable a quien elaborara 20 pipas de vino en las mismas condiciones, lo obtuvo Pascual Harriague con la variedad *Tannat*.

Se trataba seguramente de dos vinos contrapuestos. El primero de color rojo claro y cuerpo suave. El segundo, tal como lo conocemos hoy, rojo oscuro, casi negro y robusto. Fue a partir de ellos, solos o en mezcla, que el vino nacional, llamado «vino criollo», comenzó a imponerse. Se comercializaba fácilmente,

3 Tapia, Patricio *Descorchados 2013. Guía de vinos de Argentina, Chile y Uruguay* Montevideo. Montrade, 2013: «Jano», p. 587; «Crono», p. 625.

4 *RARU*, 15-12-1887, n.º 23, Año XVI, Montevideo, p. 23.

primero por curiosidad y luego por la aprobación de sus consumidores, los cuales fueron habituándose progresivamente al sabor del nuevo vino.

> Consagradas ya las variedades Harriague y Vidiella que satisfacen en la técnica enológica y en el resultado comercial, convendría pensar en la producción de otras variedades para satisfacer el paladar de cierta clase de consumidores, para los cuales aún es necesario importar productos que parecen insustituibles por la aristocracia de sus nombres, como ciertos vinos blancos, garnacha, etc.[5]

Se puede agregar que la metodología utilizada para su elaboración era la clásica, orientada en principio a la obtención de mucho color y prácticamente sin crianza.

En cuanto a las bodegas, estas eran de primera línea por su arquitectura y equipamiento. Se construían en piedra, generalmente con dos pisos, uno de ellos subterráneo, a tres metros de profundidad bajo tierra, donde mantenían las condiciones óptimas de temperatura y humedad. Para la comercialización se distribuían al comercio y a domicilio, transportados en carros tirados por caballos. Se vendían en casco y en botella. En 1899, ya se comercializaba un vino en envase de medio litro, con lo cual los almacenes podían evitar despachar al menudeo.

De lo empírico a la teoría y viceversa

Increíblemente, ciencia y práctica se asocian desde los comienzos, quizá por esta razón sinrazón que tiene el vino, por ser en sí mismo fruto de la ciencia y del arte. Si queremos dar una mirada desde la agronomía y la enología para recrear los primeros vinos, esta debe ser una mirada a la luz del conocimiento de aquellos días.

Tomaremos un caso: el vino de Pascual Harriague (1887). Un vino que se sustentó en dos sólidos pilares —base del éxito que alcanzó y ostenta el Tannat de Uruguay—:

1. el propio concepto de vino que concibe Harriague y
2. la metodología de trabajo basada en la experimentación continua. La premisa de Harriague fue el vino natural y de gran expresión y para conseguirlo ensayó sin pausa, con ímpetu y con la meta clara del vino que quería lograr.

En primer lugar, sabía bien que el vino es lo que le da la uva. Por eso, concentró esfuerzos y dedicó décadas a encontrar la cepa apropiada. Hizo traer variedades de Francia, España e Italia.

De Francia: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon blanc y Malbec.

De España: Garnacha, Mazuelo, Macabeo y un cultivar moscatel para vino.

De Italia, Barbera y otras menos conocidas.

Y también variedades vascongadas.

---

5 Palabras del Ing. Agr. Samuel Moreira Acosta en el III Congreso Nacional de Ingeniería Agronómica, 1924: citado en de Frutos, Estela; Beretta, Alcides *Un siglo de tradición. Primera historia de uvas y vinos del Uruguay*. Montevideo. Aguilar, 1999; p. 223.

Con 700 sarmientos de la uva de Jauregui (Bajos Pirineos), Harriague obtiene, a los 18 meses, una bordelesa del perfil de vino que buscaba. De ahí en más la multiplica de forma tal que la extiende a 120 cuadras, unas 80 hectáreas de su uva elegida: Tannat.

En segundo lugar, sabía que una buena uva entrega su potencial bondad solo si está bien elaborada. Harriague encara ahora la experimentación en bodega. Construye una bodega subterránea de mampostería en la búsqueda de mitigar las temperaturas de Salto. Obtiene un Tannat de perfil equilibrado y quiere más, quiere complejidad, lo que entonces se llamaba *bouquet*. Para ese fin utiliza envases de madera de 60 a 150 hectolitros.

Así nació el vino de sus sueños, fruto de un cuarto siglo de dedicación. Un vino de alta gama y un estilo de vida.

Por su parte, Vidiella experimenta, con ese carácter extensionista que le imprimió a su labor, sus logros en la viña. Casi como una herencia, su estilo de trabajo se fue continuando para compartir ensayos y resultados, hasta llegar a los Grupos CREA Viticultores, a partir de 1974.

En este sentido el papel de la ARU fue fundamental porque cumplió una función activa de nexo y divulgación de inquietudes y avances, incluso generando competencia y, en ocasiones, hasta disputa. Fue una forma eficaz de promoción y desarrollo.

Este ida y vuelta como factor de desarrollo tiene abundante documentación. Se puede elegir, por ejemplo, un diálogo al azar para ponerlo en evidencia. Un planteo y una respuesta entre Guillot —estanciero de Dolores— y Vidiella en 1880. Como en el caso de Harriague, para Vidiella prima la calidad de la uva para obtener buen vino. En este caso se refiere al grado de maduración como criterio de calidad. Valdría decir que ya ostentaban el principio de que «el vino se hace en la viña», concepto que se retomará con énfasis a fines del siglo XX.

La *RARU*, publicó la carta de Guillot en la sección «Ecos de la Campaña»: *Meditación y cuestiones industriales*.

> *La Revista de la Asociación Rural es un archivo que sirve a la propagación de muchas cosas útiles y bueno sería que las personas que han hecho ensayos de vinicultura en este país pudiesen dar cuenta en ella de los resultados obtenidos. Por ejemplo, tratar y dilucidar las cuestiones siguientes:*
>
> 1.º ¿El clima y el suelo de la República del Uruguay es favorable o no a la vinicultura?
>
> 2.º ¿Si es favorable, cuáles serían los lugares más adecuados para establecer colonias vinícolas?
>
> 3.º ¿Cuáles son las especies de cepas de vides más apropiadas al clima y suelo del país?
>
> 4.º ¿Hay en el país suficientes especies o variedades de vides para poder fabricar vinos buenos?
>
> 5.º ¿Y si no hay, en qué puntos convendría mejor buscarlos?

6.º ¿En los ensayos de vinificación que se han hecho, cuál ha sido la riqueza alcohólica de los vinos fabricados?
7.º ¿Si el vino fabricado aquí, se conserva mucho tiempo o si se altera, es por falta de alcohol, o mala dirección en la fermentación del mosto?
8.º Informes generales, juicio económico tratando de poner en evidencia las causas de nuestro atraso en vinicultura.
Yo no leo bastante para saber si algunas de estas cuestiones han sido estudiadas, pero si lo han sido, muchas personas lo ignoran, y no es demás preguntar por qué no se hace aquí lo que es practicable en otras zonas menos favorecidas que la República Oriental.
Ahora tenemos paz, garantías a la propiedad y el gobierno se empeña cada vez más en procurar la mayor protección a los pobladores de los campos (circular ministerial, 30 de marzo de 1880).
Tenemos terrenos, hay brazos por donde quiera que buscan trabajo, y lo peor de todo, hay una parte de la población criolla sin rumbo. Hay viñadores europeos suficientes en el país, y la baratura de los brazos permite hoy emprender algo. La cultura de la vid es lucrativa y la perspectiva alentadora. ¿Serán acaso los hombres de iniciativa o los capitales que faltan?
Esta disertación no tiene por móvil ninguno interés particular. He sido viñador en mi país antes de venir aquí, mi segunda patria, y me alegraría ver, que se tomase en consideración la importancia de hacer, con fundamento, ensayos de vinicultura.
Sin más, reciba Ud. Señor, los recuerdos de su antiguo servidor.
N. Guillot.[6]

Respuesta de Vidiella:

Tengo escritas setenta y ocho fojas de mi tratado práctico sobre vinicultura arreglado a las condiciones climatorias de este país.
Esperaba los resultados de la cosecha de este año para poder apreciar mejor los resultados obtenidos.
Hace cinco años que planté las primeras ocho mil cepas y si sus resultados no satisfacen por completo las lisonjeras esperanzas que alimentaba, espero que, con los nuevos ensayos que he llevado a cabo, quedarán satisfechas todas mis esperanzas. Los resultados de las sesenta y cinco a setenta mil plantas de viña que planté, desde 1876 al 79, vienen alentándome del desencanto que me habían producido las ocho mil plantadas en 1875.
Los viñedos exigen la acción directa del sol, y a esta poderosa influencia deben las plantas su rica y ***preciosa calidad de uva, madurez****, y de materia azucarada necesaria para producir* ***las mejores calidades de vino.***
Tengo muchísimas plantas que se cargan de una manera admirable de fruto que me ha producido 15 grados de alcohol.
Con esa clase de uvas se pueden elaborar los mejores vinos.
Después de las observaciones que me hayan sugerido los resultados de la cosecha de este año, enviaré a ese ilustrado centro, los conocimientos más perfectos

6 *RARU,* 31-5-1880, n.º 10, Año IX; Montevideo, p. 11.

que haya podido obtener durante los años que me ocupo en este negocio. Francisco Vidiella.[7]

Había primado —habitual en la época— una experimentación larga y costosa. La ciencia del vino era entonces muy joven. Este análisis descubre un carácter muy propio del vino y su gente y nos advierte de temperamentos: el del vino y el de su hacedor. Esa pasión que despierta el vino entre algunos hombres hacía la diferencia.

El conocimiento científico

El vino es por definición la bebida resultante de la fermentación alcohólica de la uva, por lo tanto, son las levaduras la fuerza natural —el motor— de la transformación a partir del azúcar que almacena la baya. El nacimiento del vino, a partir de Pasteur (1850-1860), toma carácter científico y cada avance con relación a saber más sobre las condiciones de actividad de estos microorganismos alentaba la calidad de los vinos.

La ARU emprendió la multiplicación de las levaduras seleccionadas para ofrecerlas a los vitivinicultores a partir de 1889. Las designaban con el nombre del estilo de vino que se pretendía diseñar. El director del Laboratorio de la Asociación Rural, ingeniero Julio Frommel, se encargaba de la selección de las levaduras puras para la vinificación.[8]

Cabe destacar que en los vinos del 900 el metabisulfito ya estaba presente como asegurador de la calidad; se le usaba entonces preferentemente como prevención de accidentes microbianos, ya que inhibía a las baterías del «picado», el «avinagramiento» del vino.[9] La enología moderna sigue recurriendo al sulfuroso aunque con otros significados.

En pocos años más —a partir de 1908— la enología y microbiología enológica se ponen en el centro de la investigación científica de la recientemente fundada Facultad de Agronomía. Sus aportes orientan a la industria hacia procesos de elaboración cuidadosos de las temperaturas de fermentación para prevenir «paradas» o interrupciones de este proceso de transformación, que dejaría restos de azúcar en el vino, que posteriormente se «picaría» porque quedaba alimento a merced de otros «microbios».

La Facultad se propuso crear una colección de levaduras del vino oriundas de todas las regiones vinícolas del país (ocho en esas fechas) y de

7 Respuesta de Francisco Vidiella a N. Guillot en *RARU* Año IX, n.º 10; Montevideo, Mayo 31 de 1880, p. 250.

8 «Levaduras puras para vinificación» en *RARU*, tomo XXIX, n.º 2; Montevideo, 31 de enero de 1900, p. 29.

9 Julio Frommel «El ácido sulfuroso y la fermentación de los mostos» en *RARU*, n.º 21; Montevideo, 15 de noviembre de 1901; Félix Buxareo Oribe «Instrucciones para la vinificación usando bisulfito de potasa y levadura seleccionada» en *RARU*, n.º 23; Montevideo, 15 de diciembre de 1901; B. Fallot «Antes de la vendimia. Preparación del material vinario»; en *RARU* n.º 23; Montevideo, 15 de diciembre de 1901.

tenerlas a disposición de la industria. Se concentraron al estudio de las levaduras «raza Montevideo» y «raza Sayago». Uruguay maneja desde entonces el concepto de «levaduras seleccionadas» como factor de calidad.[10]

Lo mismo sucedía con el control de temperaturas, condición que preconiza esta casa de estudios, y que ya se practicaba en algunos establecimientos, como se testimonia en Los Cerros de San Juan (Colonia) y como se empieza a investigar en la bodega Harriague (Salto). Esta casa de estudios, liderada por profesores extranjeros y a la luz de la ciencia, pone el objetivo —al igual que los pioneros del siglo XIX— en el momento idóneo de vendimia para la calidad del vino. En este sentido las recomendaciones más aseveradas fueron para la cepa Harriague.

> El mosto de uva Harriague este año (1908) —discurso del ingeniero Van de Vene e ingeniero Frank, Facultad de Agronomía— no ha carecido de la acidez necesaria. Los mostos de fecha 7, 8 y 9 de abril provenían de uvas extraordinariamente maduras, sin embargo, aún manifiestan una acidez normal. En todo caso, sobre el jugo de mosto Harriague se puede decir que su cualidad es tanto mayor cuanto que su grado de madurez es más elevado.[11]

Este concepto enológico —punto óptimo de madurez— fue clave en la uva Tannat para la calidad sensorial, sus taninos maduros dan la sensación táctil del terciopelo y no de «lija».[12] Pero, no se quedan acá en sus aportes al conocimiento.

En cuanto a la elaboración:

> hemos tenido ocasión de observar (1907-1908) que los bodegueros uruguayos no se preocupan suficientemente por mantener la temperatura de fermentación debajo del límite conveniente. No solo por la correcta evolución de la fermentación, sino también por la influencia de la temperatura sobre la calidad: para conseguir un buen producto la temperatura no debe pasar los 28-30°C. Esto significa en la práctica que la temperatura inicial de la fermentación, como así mismo la del ambiente no debe ir más allá de 20-22°C. Si esta condición no puede realizarse y se quiere producir un vino de calidad es indispensable echar mano a la refrigeración. De lo contrario se han de conseguir vinos mal fermentados, poco alcoholizados, conteniendo todavía azúcar, difíciles de preparar para el consumo y muy expuestos a enfermarse. Es notorio que los vinos uruguayos por lo común se «pican» y se echan a perder muy pronto. Creemos que la causa principal ha sido las temperaturas altas en que los bodegueros de este país dejan fermentar sus vinos.[13]

Las conclusiones de la Facultad de Agronomía, en 1909, ya eran coincidentes con las actuales, en cuanto la proporción de alcohol que contiene un vino,

---

10 H. Van de Venne «Estudio sobre levaduras de vinos uruguayas» en *Revista de la Sección Agronomía* de la Universidad de Montevideo, Tomo 3, julio 1908; p. 148.

11 Citado en De Frutos, Estela; Beretta Curi, Alcides *Cien años de tradición. Primera historia de uvas y vinos del Uruguay* Montevideo. Aguilar, 1999.

12 «vino lija», expresión popular para designar el vino con sensación táctil de aspereza o astringencia por los taninos de uvas verdes, no maduras.

13 Van de Venne «Estudios sobre levaduras de vinos uruguayos» en *Revista de la Sección Agronomía* de la Universidad de Montevideo, Tomo 3, julio 1908; p. 139.

no es índice de calidad. Lo más importante: «la calidad del vino no depende de la proporción de alcohol que contiene sino de la naturaleza de su sabor y fragancia».[14]

> En la República Oriental del Uruguay la viticultura y la industria tienen buen porvenir pero dicho porvenir está prometido solamente a la industria nacional basada en la ciencia, o sea, en el conocimiento exacto de todos los factores que intervienen en la vinificación.
> Producir mejor es el rumbo en que cualquier empresa tiene el mayor número de posibilidades de alcanzar el éxito, tal es la dirección única en que la vinificación uruguaya puede progresar.[15]

En el orden de ideas expuestas el Instituto de Agronomía no ha perdido la primera ocasión que le ofreciera la primera vendimia, después de su fundación, para emprender estudios relativos a la vinificación en Uruguay y «de este modo contribuir al conocimiento exacto de los factores que en condiciones naturales de este país intervienen en la elaboración del vino».[16]

La ciencia, a su vez, dio fundamentos a la política vitivinícola nacional que empieza a manifestarse en los foros desde 1900. La ciencia y la política vitivinícola en los foros desde 1900 ponen de manifiesto que la nueva industria del vino —con la complejidad que le es propia— comienza a desarrollarse. Esto implicaba integrar tres áreas de actividad diferentes y que funcionan como eslabones de una cadena: la producción de uva, la elaboración de vinos y la comercialización de estos. Se empiezan a generar las situaciones de competencia intra y extrasector y requieren como factor de desarrollo justo y sustentable de una normativa que los regule. Se vislumbra el interés empresarial sobre cimientos de inversión, tecnología y competitividad como ya lo era en los países productores a los que miraban y de los que provenían muchos de los profesionales y empresarios del sector.

El primer Congreso de Vitivinicultura, que se realizaría el 20 de abril de 1900, anunciaba los siguientes temas:

> Reconstitución de los viñedos, injertos, porta injertos, métodos prácticos. Cultivo general de la vid, abonos, poda. Productores directos. Vinificación, conservación de los vinos. Legislación aduanera e introducción de los vinos extranjeros.[17]

Fue presidido por Luis Lerena Lenguas y vicepresidentes: Pablo Varzi y Manuel Lessa. Entre las principales recomendaciones, a modo de conclusión, figuran:

---

14 H. Van de Venne «Estudio sobre levaduras de vinos uruguayas» en *Revista de la Sección Agronomía* de la Universidad de Montevideo, Tomo 3, julio 1908; p. 139.

15 Van de Venne «Estudios sobre levaduras de vinos uruguayos» en *Revista de la Sección Agronomía* de la Universidad de Montevideo, Tomo 3, julio 1908; p. 145.

16 Van de Venne «Estudios sobre levaduras de vinos uruguayos» en *Revista de la Sección Agronomía* de la Universidad de Montevideo, Tomo 3, julio 1908; p. 146.

17 *RARU*, n.º 4; Montevideo, 28 de febrero de 1900, p. 32.

> El Congreso hace suyas las siguientes conclusiones formuladas por gran número de viticultores en la exposición que presentaron al Gobierno. Respecto al proyecto de impuesto a los vinos nacionales: «Que se desista de gravar con impuesto alguno a la viticultura. Que se establezca la escala alcohólica para los vinos que se importen. Que se prohíba o se dificulte, por todos los medios al alcance del Estado, la fabricación de vinos artificiales».[18]

Estas conclusiones ponen en evidencia los avances técnico-científicos, el desarrollo de la actividad comercial y la competitividad entre vinos nacionales e importados. Se intensifican los reclamos de una normativa vitivinícola que pronto llegará.

Inversión y tecnología en los vinos del 900

Para los primeros vinos hubo fuerte inversión en viñedo y bodega. En el 900 se construían bodegas de importante infraestructura, algunas de diseño arquitectónico destacado. También se las equipaba con los requisitos de elaboración de vinos de buena calidad en el mundo.

Una inversión importante corresponde a los propios envases vinarios de fermentación «piletas» y de crianza «tonelería».

La tonelería constituye uno de los rubros más onerosos, sin embargo, las bodegas del período en estudio tenían una gran capacidad en este tipo de envases de madera. Algunas de estas aún conservan toneles de roble, como La Cruz, Los Cerros, Santa Rosa, Varela Zarranz. Son envases de costo elevado por la madera, la construcción, el transporte y la conservación. Aun instalada aquí una tonelería —Simón— la madera de roble para su construcción era importada. No se trataba solo de adquirirlo, sino también de mantenerlos bien cuidados, sin pérdidas ni contaminantes orgánicos. Mucha higiene, desinfección y calafateo, siempre llenos para que no se resecaran.

El alemán Jorge Christian Simón radicado en Uruguay, tenía profesión de cervecero y quizá cierta experiencia en la fabricación o arreglo de toneles. Su hijo Adolfo —nacido en Uruguay— aprendió el oficio de tonelero, trabajando como asalariado en Montevideo durante la década de los 90 del siglo XIX. En 1908 se instaló por su cuenta. El testimonio de sus hijas Hada y Lelia aporta algunos datos al respecto: Adolfo Simón confeccionó toda la tonelería de que dispuso Los Cerros de San Juan.

Las bodegas «modelo» al decir de Galanti eran aquellas que tenían equipamiento de primera y las había en el Uruguay del 900 con tecnología para producción de todo tipo de vinos.[19]

En marzo de 1887, fue fundada la *Sociedad Vitícola Uruguaya*, con un capital a suscribir por valor de $ 100.000, en La Cruz. La elite reunida en la

18 Primer Congreso Vitivinicultura en *RARU* n.º 8 y 9; Montevideo, Abril 30 y Mayo 15 de 1900.

19 Galanti, A. N. *El vino. La industria vitivinícola uruguaya. Estudio crítico ilustrado* Mendoza Tip. Italia, 1917.

Rural, pero también empresarios industriales y comerciantes, fueron adquirentes de acciones. En una primera etapa se acondicionaron 120 ha para viñedo, adquiriéndose sarmientos de las variedades Harriague y Portal. El establecimiento sorteó la crisis inmediata de 1890 y la presencia de la filoxera. En 1916, contaba con un viñedo de 84 ha y una bodega «modelo» —en palabras del enólogo italiano A. N. Galanti— con capacidad instalada para producir 600.000 litros de vino.[20]

La producción de vinos de Cerros de San Juan se estimaba en unos 210.000 litros. Producía tres clases de vino tinto: «Clarete», «Reserva» y «Pinot», además de vinos blancos y rosados. La dirección técnica del establecimiento estaba a cargo del ingeniero Armaninio Galanti. El personal de la bodega, en época de vendimia, alcanzaba a unos 70 hombres. La maquinaria —prensas, trituradoras de uva, bombas, etc.— se movía con energía eléctrica.[21]

Esta breve consideración sobre equipamiento, aunque no es objeto de este capítulo, resulta imprescindible para pensar y sentir los vinos de la época. El perfil de un buen vino es el resultado del sabor y color de las uvas maduras y sanas y de una elaboración adecuada a dichas uvas, pero a veces esto no es todo. Estos dos ingredientes —inversión y tecnología— considerados base del éxito en la mayoría de las industrias, no son suficientes para el vino. Este puede exigir algo más, ya no tanto de la cabeza, sino del corazón de su hacedor. Lo necesita para mostrar desde su esencia que es diferente. Quizá esta sea una causa extra de elaboraciones exitosas o no.

Analicemos un caso: el vino de la Granja Artigas (1902). Será importante mantener el texto original porque ilustra la inversión sin retaceos y la vanguardia en equipamiento e infraestructura. Es un ejemplo de buena viña y bodega como lo titula la nota publicada por el Ing. Agr. Teodoro Álvarez, en la *RARU*:

> Los viñedos pertenecen a los hermanos Juan y José Peirano y están ubicados en tres diferentes puntos del departamento de Montevideo:
>
> 1. en Peñarol 25 ha;
> 2. próximo a Con. Artigas con 26 ha;
> 3. en Sayago con 17 ha, y en este se halla la bodega.
>
> Los viñedos, bodega y vinos llevan el nombre de «Granja Artigas».
>
> Estos viñedos fueron reconstituidos casi totalmente, salvo las 10 hectáreas de ampliación adelantadas el año anterior con Riparias en su sitio para ser injertadas en la próxima primavera. Esta reconstitución ha sido sumamente laboriosa; data desde el principio de la invasión filoxérica, pero los hermanos Peirano figuran entre los primeros que iniciaron en el país la reconstitución con la línea americana resistente.

20 Galanti, A. N. *El vino. La industria vitivinícola uruguaya. Estudio crítico ilustrado* Mendoza Tip. Italia, 1917; pp. 115 y ss..

21 Beretta Curi, Alcides «Orígenes e historia temprana de un establecimiento modelo» en De Frutos, Estela (Coord.) *Los Cerros de San Juan. 150 años en la historia del Uruguay* Montevideo. Ed. Trilce, 2005.

Declarada la filoxera en 1893, importaron en diciembre de ese mismo año directamente de los Estados Unidos de Norte América, 40.000 sarmientos de Riparia Gloria, con que empezaron su plantación en el viñedo del Peñarol, hoy completamente reconstituido. A esta primera remesa, siguieron otras, en 1894. En febrero de ese año se importaron de Génova, 30.000 sarmientos más de Riparia, y en octubre, 47.000 más y 120.000 barbados de la misma especie.

Como se ve, hubo previsión desde el primer momento, para ponerse al amparo de las vides resistentes, sin titubeo de ninguna especie.

En el viñedo de los Tres Molinos se halla una hermosa bodega, toda de material, midiendo 80 m de largo por 21 de ancho; consta de dos cuerpos, el primero construido en 1896 y el segundo en 1901; techo de zinc sin cielorraso, las armaduras son de pino. La parte más alta mide 10 m sobre el piso; un sótano de las dimensiones de la bodega y de 4,70 de profundidad y piso de Pórtland. El sótano tuvo filtraciones en un principio por lo que se construyó una canaleta exterior alrededor del cimiento a 4,70 de profundidad para que rompiera las aguas de filtración para reunirlas en un solo punto y de allí llevarlas por un caño de material a 6 m de profundidad y que las conduce a varios metros de distancia hasta una zanja que desagua en un arroyo vecino. Ese mismo caño lleva las aguas de lavado de la bodega. Se logró un sótano seco y fresco «condición indispensable para la conservación de los vinos».

El material de la bodega consiste en: una trituradora sistema Carnaglia, una prensa de gran poder —sin marca de fábrica y parecida a la que usan algunos fabricantes de moscato en Italia— donde caben el orujo correspondiente a 1.000 hectolitros de vino y que requiere de la fuerza de cuatro hombres para hacerla funcionar; un filtro rápido sistema Fritz a pasta de celulosa que puede filtrar 25.000 litros por día, una bomba de trasiego (Invernizi), de 14.000 litros por hora y otra sistema Fafeur Hnos., un alambique sistema Camboni-Vandone con doble caldera para no interrumpir la marcha de la destilación y su generador de vapor se usa para lavar bordalesas. La tonelería es numerosa: 1 tonel de 30.000 litros, 8 de 25.000 litros, 2 de 14.000, 11 toneles de 8.000 litros, 7 de 7.000; 15 de 5.000 litros. Se cuentan 7 tinas que se utilizan como depósito de 40.000 litros y 4 de 60.000 litros. La fermentación se hace en los toneles cerrados, dura de 4 a 5 días término medio, con temperaturas «que no se dejan elevar demasiado lo que es raro dado la enorme masa que fermenta». La fermentación se practica en el sótano que es de temperatura uniforme. La cosecha anterior fue de 400.000 kilos de uva y se fabricaron 308.000 litros de vino.

El periodista visitante degustó vino Harriague «vino sencillo, común, suave, sin ningún carácter especial que pudiera distinguirlo y que á nuestro juicio no correspondía, ni á la hermosura de los viñedos, ni a la magnificencia de la bodega».[22]

La conclusión podría ser que los vinos del 900 ya empezaban a diferenciar entre lo que hoy llamamos vinos de autor y vinos comerciales; ambos están presentes en las estructuras comerciales de las bodegas de hoy. Y también, se puede decir, con tono aventurado, que hubo y hay vinos con «duende».

---

22 Teodoro Álvarez «Excursiones agrícolas: Viñedos de Peirano Hnos. y Cía. Granja Artigas». en *RARU*, Año XXXI, n.º 4; Montevideo, 28 de febrero de 1902.

Composición y perfil sensorial de los primeros vinos

Estos parámetros asociados van a permitir dibujar el estilo de nuestros primeros vinos. En los últimos quince años del siglo XIX los vinos de Uruguay vislumbraban dos características esenciales que debían y deben reunir las viticulturas del mundo para ser bien consideradas:

1. la diversidad de vinos, que se logra por una colección varietal constituida por todos los cultivares que el macroclima y el microclima les permita introducir y
2. destacarse con alguna de ellas.

Lo más importante para advertir esas características de diversidad y de identidad es la degustación, cata o análisis sensorial. ¿Cómo se podría degustar en el siglo XXI esos caldos del XIX? ¿cómo proponerlo y cómo hacerlo? Recreando perfiles a través de datos de análisis de laboratorio de la época y de descripciones. Estas últimas utilizan un lenguaje muy próximo al actual. Las sensaciones que estimula el vino sobre los sentidos son las mismas, esta puede ser una razón. La otra es que desde entonces el lenguaje del vino ya era técnico aunque no se percibiera como tal. Por eso, si bien todos pueden «contar» lo que encuentran en un vino, quien lo describe tal cual, es el especialista. El que hace la diferencia es el lenguaje precisamente.

Entonces a modo de ensayo degustaremos los vinos de fin de siglo XIX con algunos datos analíticos y las descripciones que figuran en la revista quincenal de la ARU.

En primer lugar, vemos los resultados del análisis químico firmado por José Arechavaleta, análisis n.° 204 del 26 de enero de 1888 del vino tinto Harriague del Salto de 1877:

Alcohol p % 11.70
Extracto á % y 100°.............. 31.80
Tártago (crémor) 3.20
Acidez en so3 .... 3.65
Cenizas 3.00
Materias colorantes .... Natural
Sulfato de potasa menos de 2 p. %

> La cantidad de sustancias que figuran en ese cuadro caracterizan un vino natural; su grado alcohol métrico es sensiblemente igual al de los buenos vinos viejos de Burdeos.
>
> Joven aun en 1887, no se ha desarrollado completamente su aroma, lo que sucederá con el tiempo, adquiriendo mayor sapidez. Montevideo, 26 de enero de 1888, J. Arechavaleta.[23]

Parece que el año 1899 había sido malo para la vid por el exceso de humedad del verano y fuertes calores que apuraron la maduración, lo que produjo

23 «Viticultura Nacional» en *RARU*, Año XVII, n.° 3; Montevideo, Febrero 15 de 1888; p. 60

baja graduación alcohólica, sobre todo en la variedad Vidiella. En el editorial de la *RARU*, Lucio Rodríguez refiere a que:

> Los datos recibidos de diversos puntos del país, anuncian un buen año de producción vitícola, si no vienen circunstancias extraordinarias a hacer fracasar las muestras que presentan los viñedos.[24]

Se analizan 60 vinos nacionales de la cosecha del 1900. Se analizan de varias zonas (también de Piriápolis).[25]

La composición promedio de dos cosechas (1895-1896) de «vino Harriague» arroja los siguientes datos: 12,0% de alcohol en volumen y 31 gramos por litro de extracto seco, o sea, sólidos solubles por litro.

La composición promedio de los mismos años para un vino Vidiella en cambio arroja estos datos: 10,30% de alcohol en volumen y 19,15 gramos por litro de extrajo seco.

Estos datos permiten interpretar los distintos perfiles de ambos vinos, el primero robusto y otro segundo ligero.

El análisis químico y el análisis sensorial se complementaban. De allí que la descripción de los vinos fuera la siguiente: «vino Harriague: color intenso, bien compuesto» y «vino Vidiella agradable para el consumo rápido, mejor mezclar con Harriague para crianza».

Con esta sugerencia vemos ya a fines del siglo XIX el concepto del vino joven y de guarda. Figura como concepto, no con la expresión «vino joven» sino con la expresión «consumo rápido». La denominación de «vino joven» para referirse al vino que se consume en el año de su elaboración nos llegará cien años después.

Un dato no menos importante es que de estos vinos se conoce el rendimiento por hectárea. Es de 50 a 70 hectolitros para Tannat y 45 a 65 hectolitros para Vidiella. Esto define las características de ambas variedades, el potencial enológico de cada una de ellas, o sea, su vocación.

La cepa Tannat tenía vocación de vino de guarda, potente, buena estructura polifenólica (color y tanino) y Folle Noir tenía vocación de vino fácil de beber con menos concentración polifenólica. También se describe el «vino Borgoña» (que podemos presumir como Pinot Noir, sin embargo, lo llaman Gamay Noir) con 11,0% de alcohol y 25 gramos de extracto: «Intermedio entre los anteriores en cuerpo y color». La existencia en esa época de viña de Pinot Noir (el cultivar originario de Borgoña, Francia) está documentada, sin embargo, en el primer congreso de viticultura (Montevideo, 1900) y figuraba en el viñedo de Los Cerros de San Juan.[26]

24 *RARU,* n.º 19; Montevideo, 15 de octubre de 1891.

25 «Análisis de vinos nacionales. Por T. Álvarez y J. Frommel» en *RARU* n.º 12; Montevideo, 30 de junio de 1901; p. 309

26 Primer Congreso Vitivinicultura en *RARU* n.º 8 y 9; Montevideo, Abril 30 y Mayo 15 de 1900.

Para el «vino Cabernet datos promedios de las vendimias 1894 al 1896 alcohol 11,7% y 29,4 gramos de extracto, agradable, profundo y de composición armónica». Esta descripción nos aproxima a un Cabernet Sauvignon actual. Para poder «sentir» este vino a partir de esta definición sensorial podríamos recurrir a la asociación con las manifestaciones de Diego Pons (año 1889) quien trasegando el vino Cabernet de su bodega (hoy bodega Varela Zarranz) expresó: «ha nacido el vino Rey de mi bodega».[27]

Estos conocimientos sobre la composición y perfiles sensoriales han significado el punto de partida de la experiencia uruguaya sobre numerosas variedades que se introducían en forma aleatoria por impulso y entusiasmo de sus viticultores. Tienen el gran valor de aportar información real del potencial enológico en el terruño nacional. Mostraron desde el comienzo de este período fermental para el vino, podríamos decir a partir de 1887, las bondades del Tannat. El decir «fermental» en este caso adquiere doble significado, por evocar el proceso biológico de la fermentación, esa «magia» de la naturaleza que da origen al vino y hace de él una bebida «natural».

El hecho de insertar aquí este concepto de «natural» no es fortuito, ya que busca generar la contraposición con el concepto de «artificial» (como opuesto a lo natural o genuino) que se concibe en la época y se expresa claramente en esa fuente de información que es la *RARU*.

Vino «artificial» ponía entonces el énfasis en que no tuviera agregados. La incorporación de alcohol o de azúcar en fermentación, por ejemplo, era motivo de «artificialidad». Un caso para ilustrar: la Sociedad Vitícola Uruguaya (La Cruz) llegó a importar un vino italiano de buen grado para mezclar con su Vidiella que solo alcanzaba los 10,5 % de alcohol.[28]

Por lo tanto, la importancia que se rendía a la composición, en este caso, era mayor que el concepto de origen. Cuando por otro lado, elegían el tipo de suelo y la orientación de la viña con idea fundamentada de «terroir». Este punto queda abierto a las otras causas que pudieran estar motivando los reclamos de la ley que llegaría —por otra parte— muy tempranamente, en 1903 y que guiará las elaboraciones a partir de entonces.[29]

---

27 Archivo Viña Varela Zarranz *Anotaciones de Bodega de Diego Pons* citado en De Frutos, Estela; Beretta Curi, Alcides *Cien años de tradición. Primera historia de uvas y vinos del Uruguay* Montevideo. Aguilar, 1999.

28 Información aportada por el investigador Daniele Bonfati.

29 Ver capítulos sobre legislación del vino en este tomo

Consumo, estilos y preferencias

El consumo de vinos de un país productor es considerado como un índice de tradición vitivinícola. Uruguay, en este sentido, figura en el contexto internacional como un país de gran tradición, aun con una viticultura que no alcanza los ciento cincuenta años de existencia.

Otro aspecto importante es la actitud del consumidor uruguayo, su fidelidad con el producto nacional y el cambio más relevante se da en el período que estamos estudiando, como es lógico, por ser el período donde nace el vino uruguayo. «En el periodo inicial entre 1870 y 1930, la población uruguaya consumía un promedio de *29 litros de vino por habitante*». En 1870 el 87% correspondía a vino importado y el 13% a vinos nacionales. En 1916 se invierte la relación, el nacional pasa al 85% y el importado al 15%. En 1930 el consumo de importados decreció a un 2% del consumo.[30] Esta tendencia llega hasta nuestros días.

Los estilos de vinos que se elaboraban en la época estaban todos presentes en el mercado local debido a que al puerto de Montevideo llegaban vinos de Francia, España, Portugal e Italia, los cuatro grandes productores de entonces. Vinos que se conocían más por el lugar de origen que por las variedades, de corte y criados. Blancos, tintos, espumosos y licorosos que educaron el buen gusto de la población urbana que los demandaba.

Cuando aparece el vino criollo la preferencia del consumo era orientado hacia vinos de mucho color. Los primeros vinos se elegían casi exclusivamente por esa característica. Se consumía fundamentalmente vino «nuevo», cuya explicación podría ser la relación muy ajustada entre la oferta y demanda. Corrobora este supuesto, una publicación de la Bodega Hispano-Uruguaya «Santa Rosa» de 1933 donde se manifiesta

> siendo la producción anual promedio del quinquenio 1928-1932 de 19,74 litros por habitante y el consumo inferior a 19 litros, se ha acumulado un stock de 12 millones de litros que ha constituido el factor principal del proceso de la calidad.[31]

Es importante señalar otra exigencia del consumidor uruguayo de los primeros tiempos —determinante de una característica destacable del primer vino del país—: supo ser muy exigente en cuanto al estado de perfecta conservación del producto. Este hecho «obligó a la industria al máximo esmero en la elaboración y sobre todo a la mayor prolijidad en los cuidados indispensables para una buena conservación».[32]

Los sabores «amoscatelados» (terpenos) de las uvas moscateles era un gusto incorporado al paladar uruguayo. Quizá porque se bebieron Moscateles antes

30 Baptista, Belén, *La temprana vitivinicultura en el Uruguay (1875/1930): algunos indicadores de su desarrollo,* Ponencia presentada al I Congreso de Historia de la Vitivinicultura Uruguaya en el contexto regional (1870/1930) Montevideo, Setiembre 6/7 de 2001.

31 De Frutos, E; Beretta, A. o. cit, p. 221

32 Palabras de Julio Frommel (Profesor de Industrias en la Facultad de Agronomía, 1917) en de Frutos, E.; Beretta, A., o. cit.

que Tannat. Las Moscateles procedentes de Canarias fueron las primeras uvas cultivadas en el territorio nacional. Las primeras citas figuran en la obra de Pérez Castellanos (1776). En el período 1870-1930 se cultivaban diversas Moscateles para vino (las hay de mesa para consumo fresco) como se citan en las encuestas de la época, donde aparecen además las Malvasías: uvas aromáticas primas hermanas de las moscateles.[33] Estos vinos eran tan perfumados y florales que se asociaban a dulzura, aunque el vino no tenga azúcar. Por ello, quizás, encontraron aceptación y crearon una preferencia, que llega a nuestros días, siendo un estilo muy consumido actualmente en la categoría «vino de mesa», nuestros rosados moscateles dulces, quizá los que han cambiado menos con el paso del tiempo.

Desde los primeros vinos criollos, cuyo aspecto y sabor estamos recreando, se han ido dando cambios por aportes de la tecnología y han hecho variar hacia nuevos gustos. El vino «lija» de los orígenes, que raspaba con sus taninos ásperos, dio lugar a otro que nos acaricia como una seda o nos envuelve como un terciopelo. Sin embargo, permanece la voz «vino lija» incorporada al lenguaje propio del vino uruguayo. Cambia el significado porque antes refería a un vino que «raspaba», un perfil sensorial ordinario. Hoy con esa misma expresión designa a vinos de inferior calidad, aunque ya no «raspen». Una expresión del gusto que permanece, mantenida como expresión de la cultura popular del vino.

Otro sabor con historia es el del *medio y medio*. Este era la mezcla de tres cuartas partes de vino blanco y un cuarto de espumante que se importaban de Italia y mezclaba en el mostrador del café Roldós desde 1886. Desde 1924 se le bebe acompañado por sándwiches que hicieron muy conocido al lugar, frecuentado por empresarios, intelectuales y políticos entre los que se recuerdan José Enrique Rodó, Juan Zorrilla de San Martín y Hugo Balzo... Fue a partir de 1939 —comenzada la segunda guerra mundial— que el «medio y medio» se empieza a elaborar con vino nacional y perfil de vino espumoso.

El hábito de consumo montevideano, una cultura de ciudad puerto y cosmopolita, era de todos los tipos de vinos. En el medio rural el vino dejaba espacios importantes a los aguardientes de caña de azúcar y otros destilados.

Si se observa la ubicación geográfica de introducción de la cepa Tannat (norte del país) y Folle Noir (sur de país) y su dispersión posterior notaremos el descenso del Tannat por el litoral oeste, con una escala en el viñedo Ilda de la Agraciada en el 1899, en Colonia en el 1900 y de allí a Montevideo y Canelones. Folle Noir, quiere ascender por el litoral pero no va más allá de Colonia, como se aprecia en el mapa 1. Muchas pueden ser las causas[34], pero, en esta oportunidad, la dispersión se analiza desde el consumo y estilos.

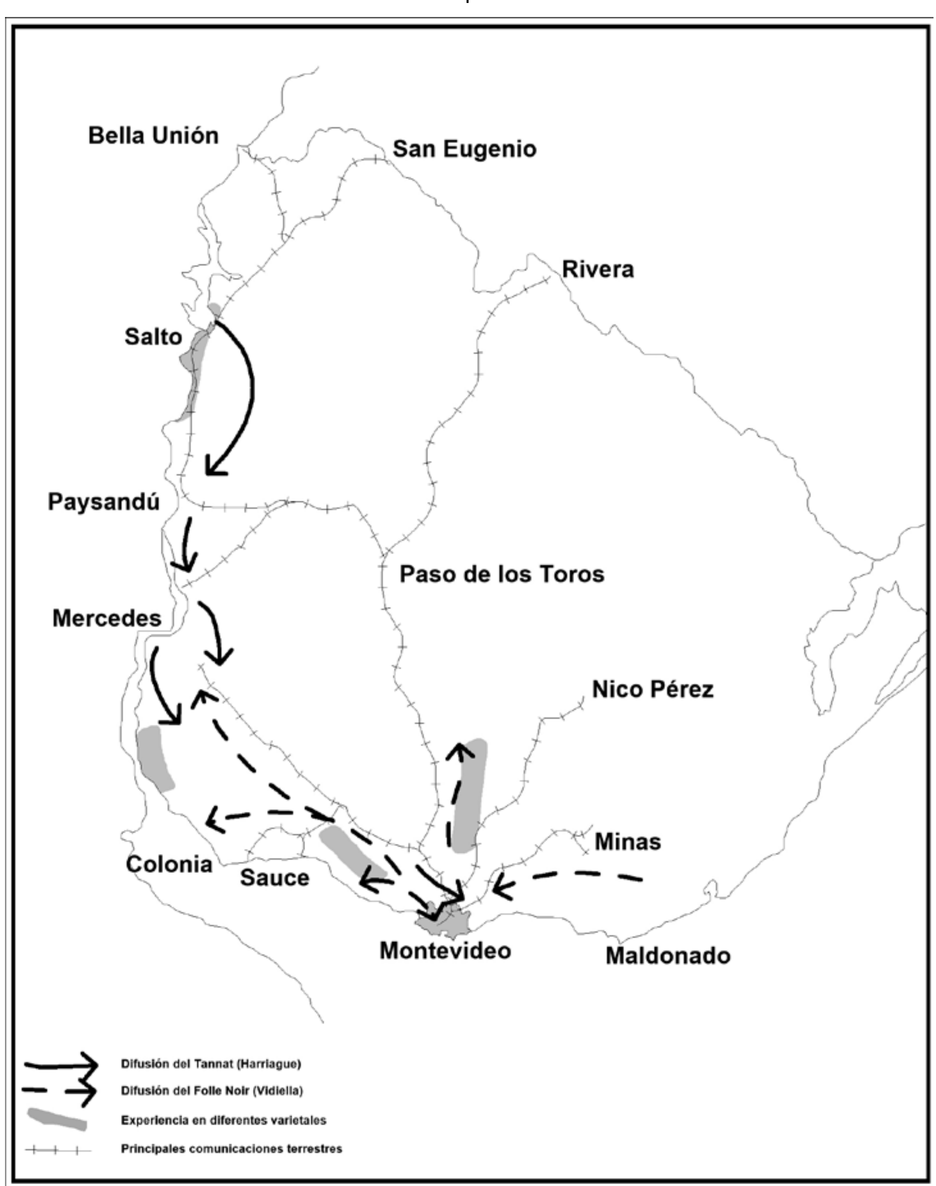
Podría pensarse que en el sur estaba el mercado del vino más consolidado y las preferencias eran para vinos bien coloreados: dos buenas causas. También Tannat podría generar interés industrial en las bodegas del sur para dar más

33 Cuestionario que la ARU remitió a los viticultores, 20 de agosto de 1888.

34 El tema se analizó en el V Simposio Internacional de Historia Vitivinícola (Salto, Mayo 21-23 de 2013).

estructura y color a vinos de otras variedades por el arte de la mezcla. O sea, el desarrollo de la viticultura responde en gran parte a los atributos de calidad del cultivar Tannat (Harriague).

Mapa 1



Fuente: Marcelo Aboy

Cuando se habla de consumo, gustos y preferencias del período 1870-1930 se debe considerar la elaboración de vinos para consumo de la familia. El «vino casero» de uvas del parral o comprada a los viñateros —que no suele figurar con

rigor en los datos de producción— debió ocupar una posición importante. Esto se deduce de las expresiones del catedrático Van de Venne:

> la viticultura y la industria correspondiente han tenido un desarrollo apreciable. Durante la vendimia pasada (1908) funcionaba en este país más de dos mil bodegas, entre las que trescientas pueden llamarse importantes.[35]

Es muy probable que figuraran inscriptas como bodegas elaboraciones particulares menores a 500 o 1.000 litros, que entran en la categoría de «hecho en casa o casero». Estos vinos suelen ser más rústicos y menos equilibrados en su composición que los que cuentan con la tecnología de bodega, sobre todo en su aspecto y franqueza olfativa. Pero, muy apreciados por el elaborador y su familia, cuyo «paladar» estaba formado por ese vino que iba consumiendo en el año y que iba cambiando su sabor con el paso de los meses y el cambio de las estaciones.

Los vinos tenían dos categorías según su elaboración: comunes y de primera clase. Los comunes representaban el 95% de la producción: «el error es comercial de vender en damajuanas, y no industrial».[36] Esta evaluación de la cátedra de Enología de la Facultad de Agronomía permite inferir que el vino «de damajuana» debía tener un aceptable nivel de calidad. Pero quizá se vendiera mejor al menudeo y ello fuera la razón comercial. Esta modalidad de envase —que tenía la virtud de reunir vidrio y corcho—, corría el riesgo del fraccionado en el punto de venta. Desde los inicios, la damajuana es un envase tradicional del vino común o de mesa en Uruguay. En el siglo XXI el desarrollo del envase *tetra pak* o *bag in box*, que se percibe más práctico, inicia una tendencia a la baja de la damajuana —sobre todo la de 10 litros—. Actualmente, la «caja de un litro» muestra cifras de crecimiento que las toma de la disminución de la damajuana. Una buena historia que *entrelaza* hábitos comerciales y de consumo, oferta y demanda. Antes y ahora, este círculo oferta y demanda de vinos nos hace reflexionar sobre quién marca realmente las pautas de gustos y preferencias, ya que nunca podremos gustar un vino —menos preferirlo— si la bodega no lo elabora y no lo ofrece al mercado.

Afortunadamente, el dinamismo del sector empresarial de los comienzos entregó a los primeros enófilos de los vinos de Uruguay mucho para probar y elegir, porque si algo hace gala a tan noble producto es el de la diversidad. Nunca hay dos iguales.

---

35 H. Van de Venne «Estudios sobre levaduras de vinos uruguayas» en *Revista de la Sección Agronomía* de la Universidad de Montevideo, Tomo 4, julio 1909; p. 145.

36 Citado en De Frutos, Estela; Beretta, Alcides

Opiniones internacionales del primer Tannat

El vino de Pascual Harriague se somete a la opinión de expertos y de sus comentarios concluimos que es un vino de calidad internacional y con un carácter que lo distingue entre los pares de la época.

El señor Duc, comerciante muy conocido de vinos franceses, y que conocía todas las bodegas del Mediodía de Francia, escribía en 1887, lo siguiente: «La delicadeza y la savia (*sève*) del vino del Salto es muy superior a la de los vinos de España. Esas cualidades lo aproximan a los de St. Emilion».[37]

El señor Dornau, miembro de la Cámara de Comercio Francesa de Montevideo, importante comerciante e introductor de vinos en el Río de la Plata, escribió en enero de 1888:

> He constatado una *amélioration* notable sobre los mismos vinos del año pasado que he probado en su casa, más naturaleza (*nature*), más aroma (*bouquet*) y más fuerza. La muestra de 1887, que me ha mandado, es la de un vino, bien que sea nuevo es agradable (*corsé*) y de un color subido sin ser espeso. Ese vino sería un excelente vino después de un año de bodega. Reitero mis sinceras felicitaciones para el señor Harriague.[38]

El señor Etienne Vermont, distinguido viticultor de Beaune (Borgoña), dijo lo siguiente, ignorando la procedencia del vino:

> Ese vino tiene un aroma (*bouquet*) que no sabría á que país atribuir, no está aún hecho pero tiene tono y adquirirá *du velouté*. Sería un vino muy superior si fuera más hecho. Se parece a nuestros vinos finos del Rousellon cuando son nuevos.[39]

El señor don Pedro N. de Soto, jefe de la bodega de los señores Galeano y Soto, profesor de vinicultura en España, expresó:

> Muy señor mío: He probado con agrado el vino que proviene de la bodega del señor Harriague. Dicho caldo lo considero de muy buen gusto y buen aroma, siendo indudablemente mejor que todo lo que en este país se recibe del extranjero. Si, como creo, ese vino es un símil de los de Burdeos, seguramente podrá compararse con los más exquisitos que allí se producen. La riqueza alcohólica del mismo, que considero natural, también previene en favor del porvenir de ese vino.[40]

---

37 *RARU*, Año XVII, n.º 3; Montevideo, 15 de febrero de 1888.
38 *RARU*, Año XVII, n.º 3; Montevideo, 15 de febrero de 1888.
39 *RARU*, Año XVII, n.º 3; Montevideo, 15 de febrero de 1888.
40 *RARU*, Año XVII, n.º 3; Montevideo, 15 de febrero de 1888.

Exposiciones internacionales y premios

Los vinos del período 1870-1930 participaron en varias exposiciones internacionales que, realizadas en esos años, mostraban el desarrollo de los países organizadores y expositores y nos daban una medida del nivel de civilización. Los primeros vinos de Uruguay decían presente a esta cita y se destacaban como lo hacen hoy en las ferias y concursos internacionales. Así, nuestros primeros vinos estuvieron presentes en las Exposiciones Universales de Viena (1873), París (1878), Barcelona (1888), París (1889), Chicago (1893), Turín (1902), Milán (1906), Bruselas (1910), Turín (1911), Sevilla (1929) y Barcelona (1929).

Las Exposiciones Universales fueron exhibiciones de la producción, la ciencia y la tecnología, la educación y la cultura. Convocaron visitantes de países distantes y permanecieron abiertas durante prolongadas temporadas, mostraban el desarrollo de los países organizadores y expositores. Eran —como son hoy las ferias— una ventana al mundo, llegando en el último cuarto de siglo XX a ser «monotemáticas» de vinos (Burdeos y Londres la vitrina de Vinos de Uruguay desde los años noventa). Por otra parte, el público y el número de expositores fue en incremento: las realizadas en París convocaron cinco millones de visitantes en 1855, 32 millones en 1889 y 40 millones en 1900. En tanto el número de expositores evolucionó de 24.000 en 1855 a 80.000 en 1900.

La *RARU* refería a los premios recibidos por productores uruguayos en la Exposición de París de 1878:

> En algunos rubros se obtuvieron premios y la Legación de la República dejó al Ministro de Relaciones Exteriores, Dr. Gualberto Méndez, una lista de los expositores premiados y medallas de oro, plata, bronce y menciones por trigo, piedras, conservas, aceites, lenguas, miel, chocolate, alcohol, vino y cerveza.
>
> Medallas. Luis de la Torre, vino y alcoholes, medalla de bronce.
> Se entregó un catálogo de Uruguay y la obra de Vaillant *La República Oriental del Uruguay* en la Exposición de Viena y se regaló para la lotería nacional varios objetos, entre los que se destacan:
> 6 botellas de vino de Federico Carrara
> 8 botellas de licores diversos de Juan Lataillade
>
> *6 botellas de vino de D. Luis de la Torre (…)*.[41]

El primer premio para Tannat fue una medalla de plata en la exposición argentina de Paraná.[42]

La primera cosecha del vinos procedentes del viñedo Hilda[43] fue en 1892 y se obtuvieron 352 bordelesas «recibieron felicitaciones hasta de Burdeos mismo,

41 «Ecos de la Exposición de París de 1878» en *RARU*, Año VIII, n.º 13; Montevideo, 15 de julio de 1879, p. 275.

42 *Revista de la Asociación Rural*, Año XVII, n.º 3; Montevideo, 15 de febrero de 1888.

43 El viñedo Hilda estaba situado sobre el río Uruguay en la zona de la Agraciada y estaba constituido por 100 hectáreas de Cabernet Sauvignon, 63 de Cabernet Franc, 10 hectáreas de Petit Verdot, otras 10 de Malbec y 2 de Harriague del Salto.

a donde mandamos muestras» (...) «La bodega enviará sus vinos a la exposición de Chicago».[44]

Cuadro 3. Premios en Chicago (1893)

Pascual Harriague	vino tinto
Sociedad Vitícola Salteña	vino tinto
Federico R. Vidiella	vino tinto
Pablo Varzi	vino tinto
Luis Lerena Lenguas	vino blanco

Fuente: Base de datos de la autora

Los vinos de la Granja Pons (Suárez, Canelones), recibieron medalla de plata en Burdeos (1895), Gran Diploma de Honor, Bruselas (1910) y medallas de oro en Turín (1902), Atenas (1903), París (1905) y Milán (1906).[45]

Un siglo después, en veinte años (1993-2014), Uruguay obtiene 802 medallas en concursos internacionales con aval OIV realizados en 13 países y elaborados por 51 bodega para sus vinos Tannat.[46]

Una degustación evocada: nota de cata del vino del 900

Aspecto: opaco cuando joven se aclara hasta brillar con el paso del tiempo y los trasiegos.

Color: bien cubierto el Harriague y rubí claro el Vidiella. Entre ellos un abanico cromático con las otras variedades tintas. Igual tono y menos intensidad en clarete y rosado. Amarillo intenso en blanco de Semillón y dorado en Moscateles.

Olor: Franco, a madera, *bouquet* —o mezcla de perfumes— en el perfil de máxima calidad No tan neto o con defecto (manzanas en compota, coliflor, chucrú, huevo podrido, trapo húmedo, etanal y «picados»).

Gusto: común, sabroso o sofisticado, fuerte o suave, buen nivel de acidez, fresco, nunca soso.

Armonía: entre color y cuerpo y entre sabor amargo y ácido.

Juicio global: sabroso, equilibrado, diverso y único. Inconfundible —Harriague o Tannat— expresivo, oscuro, esqueleto fuerte, cuerpo robusto, gran porte.

44 *El Teléfono* n.° 354, Mercedes, 9 de febrero de 1893.

45 De Frutos, Estela; Beretta Curi, Alcides, o. cit.

46 Ver: vinos premiados en www.inavi.com.uy

Capítulo 5

Marco jurídico

El motivo de este trabajo es la regulación jurídica entre los años 1870 y 1930, del sector vitivinícola, sector que tiene suma importancia económica y cultural en nuestro país.

La cultura del vino es ancestral, y si bien comparativamente el derecho tardó mucho tiempo en entrar en este campo, en Uruguay podemos decir que ya en los albores del siglo xx tuvimos la ley madre de la vitivinicultura, que es la ley 2856 de 17 de julio de 1903.[1]

Por lo que el período, a que refiere este trabajo fue de mucha importancia desde el punto de vista jurídico en tanto se intenta por primera vez una regulación completa del sector.

Con el paso del tiempo, este texto normativo se ha visto desbordado por los avances tecnológicos y si bien sus previsiones resultaron insuficientes a las nuevas realidades, podemos decir que sigue siendo un cuerpo legal de referencia.

En efecto, por ley 2.856 de 17 de julio de 1903, se sanciona un cuerpo normativo que somete al contralor del Estado la producción de uva y elaboración de vinos. De ahí que el Estado intervino en todo el proceso industrial, desde la producción en adelante.

Tuvo la condición de legislación básica, que atribuyó al Estado la competencia de planificación y contralor. Muchos de sus preceptos aún mantienen vigencia

El decreto de 24 de febrero de 1928, reglamentó en forma ordenada todos los aspectos de la legislación en la materia.

Se regularon las actividades del sector, desde la recepción de la uva en bodega, su industrialización, y hasta la circulación del vino.

De tal manera, que todo bodeguero debe justificar la procedencia de la uva, objeto elaboración de vino, mediante certificados expedidos por los viticultores y en caso contrario el vino obtenido se reputará artificial. Se reglamentó el traslado del vino elaborado, los requisitos que deben cumplirse tanto por parte de las empresas de transporte como de los comerciantes y detallistas de vinos.

De la ley citada puede inferirse como definición de vino natural, aquel producto que provenga en forma exclusiva de la fermentación del mosto proveniente del zumo de la uva fresca, (sin perjuicio de correcciones o cortes autorizados) reputando artificial a todos aquellos que no estén comprendidos en dicha definición.

Por tanto, ya desde la primera ley del sector, no hay otra materia prima apta para la elaboración de vinos, que la uva fresca uruguaya. En consecuencia,

1 Ver Anexo de este capítulo

es una bebida elaborada a partir del zumo de la uva fresca, mediante fermentación alcohólica. Por ello no es vino, la bebida derivada de otras frutas (ej. la naranja).

Asimismo establece un sistema de rendimientos máximos de uva en vino, correcciones enológicas autorizadas, tributos aplicables, fiscalización, formas de circulación, etc.

Establece definiciones de los diferentes actores en la producción y elaboración. Es así que serán viticultores y con obligación de inscribirse en la Dirección de Impuestos Internos y presentar las declaraciones juradas requeridas: los que cultiven la vid para vender la uva o la destinen a la vinificación para su consumo. Serán bodegueros conforme a la norma, y con la misma obligación registral, aquellos que elaboren vinos comunes naturales de cualquier clase para la venta o en cantidad superior a 1.000 litros.

Por el mismo decreto, se fijan siete zonas vitícolas de la República, disponiendo se realicen inspecciones y análisis sobre condiciones agrológicas o industriales de los terrenos, variedades y rendimientos de cepas y viñedos, características de los mostos obtenidos, de tal manera que ya se visualiza la producción de vinos con características especiales dependiendo de diferentes variables (suelo, clima etc).

Se regula también el régimen sancionador aplicable a las infracciones en materia vitivinícola. El fraude, la adulteración, el estiramiento son infracciones muy antiguas; que se han verificado en todos los tiempos, y sin duda la experiencia europea ha sido fundamental y se ha recogido. Por tanto, ya la ley de 1903 incluyó disposiciones que mediante sanciones importantes, que van desde la multa al comiso del producto en infracción, trataron de desalentar las prácticas deshonestas.

Las sanciones previstas, en general son de carácter pecuniario, y en algunos casos el comiso, que significa la pérdida de la cosa en infracción. El comiso puede tener su origen, en la salvaguarda de la salud pública (cuando se trata de un producto adulterado) o como sanción al estiramiento. No está prevista en esta etapa (1870-1930) la clausura del establecimiento, que sí aparecerá como sanción impuesta por ley, en una etapa posterior.

La fiscalización de conductas tendientes a la adulteración del producto, justifican disposiciones cómo los artículos 111 y siguientes del decreto reglamentario de 24 de febrero de 1928 que prevén la obligatoriedad de tener en todo momento, los establecimientos, fábricas, bodegas o casas de comercio que operen con vino; de persona autorizada que los represente, a efectos de poder realizar tareas de contralor. Estas disposiciones, que aún están vigentes se justifican por la rapidez de los procedimientos de adulteración.

También es objeto de regulación en esta etapa la importación de vinos, los que quedan sujetos a las mismas normas de elaboración de los vinos nacionales (ley 8372 de 25 de octubre de 1928 y el decreto de 6 de agosto de 1929).

Como nota peculiar de esta etapa, podríamos indicar la autorización de elaborar vinos artificiales, que se definen a esos efectos en el articulo 8 de la ley 2.856, y se reglamenta en los artículos 50 y 51 del decreto reglamentario referido. En forma posterior se prohibió la elaboración y venta de vinos artificiales, lo que se mantiene vigente.

Anexo

Ley 2.856

Artículo 1°. Créase un impuesto interno de consumo aplicable a los vinos, que se abonará con arreglo a la siguiente escala:

1. Los vinos comunes importados cuya fuerza alcohólica determinada por destilación y medida a la temperatura de 15 grados, sea superior a 14 grados, pagarán un centésimo por cada grado o fracción de grado de exceso y por litro. Cuando estos vinos tengan más de 35 gramos por mil de extracto seco reducido el azúcar reductor, pagarán además tres milésimos por cada gramo o fracción de gramo de exceso y por litro.
2. Los vinos comunes importados, cuya fuerza alcohólica no sea superior a 14 grados, quedan exentos del impuesto que se crea por esta ley, siempre que la cantidad de extracto seco que posean no sea mayor de 28 gramos por mil, deducido el azúcar reductor.
   Cuando dicho extracto exceda de esta cantidad, pagarán tres milésimos por cada gramo o fracción de gramo de exceso y por litro.
3. Los vinos artificiales elaborados en el país, comprendiéndose en esta denominación los que define el artículo 8°, pagarán siete centésimos por litro.
4. Los vinos naturales elaborados en el país, quedan exentos de impuesto interno de consumo.

Nota: Al Artículo 1°. Derogado. Actualmente rige la tasa de promoción y control de calidad y circulación Artículo 149 Ley 15.903 de 10 de Noviembre de 1987, en la redacción dada por el Artículo 48 de la Ley 16.002 de 25 de Noviembre de 1988.

Artículo 2°. solo se consideran vinos naturales, a los efectos de lo dispuesto en el inciso final del artículo anterior:

1. Los que sean el producto exclusivo de la fermentación del mosto, proveniente del zumo de la uva fresca.
2. Los indicados en el inciso anterior, que hayan sido sometidos durante la fermentación del mosto a alguno de los métodos de corrección determinados por la enología con el exclusivo objeto de mejorar su calidad defectuosa por condiciones especiales de la cosecha.
3. Los que resulten del corte de vinos puros nacionales entre sí, o con vinos puros extranjeros.

Nota: Al Artículo 2°. Sobre correcciones debe estarse a lo que establecen los arts. 26 a 35 del Decreto de 24 de Febrero de 1928, los arts. 6° y 7° del Decreto n.° 637/89 de 28 de Diciembre de 1989 y la reglamentación interna del Instituto Nacional de Vitivinicultura de 19 de Febrero de 1990, normas que se publican en este texto.

Los vinos que no sean el resultado de alguno de los procedimientos indicados en los tres incisos precedentes se reputan artificiales.

Artículo 3°. Todo bodeguero o fabricante de vino natural deberá justificar la procedencia de la uva fresca que haya servido para la elaboración de dicho vino, por medio de certificados que expedirán los viticultores con arreglo a lo dispuesto en el Artículo 27 de la presente ley.

Nota: Al Artículo 3°. Véase el Artículo 18 del Decreto de 24 de Febrero de 1928 y el Artículo 2° inciso final de la Ley 13.665 de 17 de Junio de 1968.

Artículo 4°. A los efectos de la exención de impuestos que establece el inciso final del Artículo 1°, se declara que el máximum de producción de vino natural por cada 100 kilos de uva fresca es de 70 litros.

Todo excedente se considerará vino artificial y se hallará sujeto al pago del impuesto que establece el inciso 2 del artículo 1°, salvo lo dispuesto en los incisos 2 y 3 del Artículo 2°.

Nota: Al Artículo 4°. Derogado por el Artículo 83 de la Ley 13.586 de 13 de Febrero de 1967, actualmente sustituido por los arts. 2°, 3° y 4° del Decreto Ley 15.058 de 30 de Setiembre de 1980. También tener en cuenta el Decreto de 4 de Julio de 1990.

Artículo 5°. Todo vino nacional, cuyo análisis demuestre que sus componentes no guardan entre sí las relaciones características, universalmente admitidas, será reputado artificial.

En consecuencia, solo serán considerados naturales los vinos naturales tintos que tengan una relación extracto-alcohol inferior a 4,5 y una suma alcohol-ácido comprendida entre 12.5 y 17; para los vinos blancos, la relación extracto-alcohol no podrá exceder de 6,5 y la suma alcohol-ácido deberá hallarse comprendida entre 12.5 y 17.

Nota: Al Artículo 5°. El Artículo 1° de la Ley 3.014 de 23 de Enero de 1906, faculta al Poder Ejecutivo para dictar cada año las relaciones que deben guardar los componentes del Artículo 5°. Actualmente en régimen de tipificaciones que rige de acuerdo al Decreto de 14 de Marzo de 1986, es el fijado por el Decreto n.° 525 de 24 de Octubre de 1984.

Artículo 6°. Las correcciones y mezclas a que se refieren los incisos 2 y 3 del Artículo 2° solo podrán hacerse con la autorización previa de la Dirección General de Impuestos Directos o de la respectiva Administración Departamental de Rentas, y con arreglo a las formalidades y garantías que determine el Poder Ejecutivo.

Nota: Al Artículo 6°. Sobre correcciones ver llamada 2 del Artículo 2°.

Pasados estos límites, estos vinos se considerarán artificiales, con arreglo a lo dispuesto en el Artículo 5°, y se hallarán sujetos al pago del impuesto que se fija en el inciso 3 del Artículo 1°.

La alcoholización solo podrá efectuarse mediante la autorización correspondiente de la respectiva Oficina de Impuestos.

Este permiso y el que indica el artículo anterior, se otorgarán dentro de las 24 horas de solicitados.

Nota: Al Artículo 7°. Sobre correcciones ver llamada 2 del Artículo 2°.

Artículo 8°. A los efectos de la aplicación del impuesto de consumo creado por esta ley, se considerará como vino artificial todo el que resulte del desdoblamiento de los vinos comunes importados mediante la adición de agua, alcohol u otras materias que, según esta ley, no sean extrañas a los vinos y siempre que las operaciones practicadas sean admitidas por la enología.

Artículo 9°. En la elaboración de los vinos queda absolutamente prohibida la adición de toda materia colorante, artificial o natural que no sea la propia de la uva, así como de alumbre, ácido salicílico, bórico o sus sales, ácido benzoico, sacarinas, glicerinas y glucosas comerciales y el uso de las sales de bario y de estroncio para el desenyesado.

Quedan igualmente prohibidas todas aquellas sustancias nocivas a la salud, que no figuren entre los componentes de los vinos naturales.

Artículo 10°. El uso del azufrado, enyesado y la adición de sulfitos como medio de conservación, quedará sujeto a la reglamentación de la presente ley.

Artículo 11°. Los vinos nacionales serán analizados por el Laboratorio Químico anexo a la Dirección General de Impuestos que se crea por el Artículo 43 de esta ley, y en el modo y forma que determine el Poder Ejecutivo, quedando facultado dicho Poder para instalar ese laboratorio como una sección de la Dirección General de Aduanas y determinar en tal caso la nueva organización de ambos y las atribuciones de su personal.

Podrán también practicar estos análisis los laboratorios químicos departamentales que habilite al efecto el Poder Ejecutivo.

Toda disidencia entre los bodegueros, fabricantes o comerciantes de vinos nacionales y el Fisco sobre análisis de dichos vinos, será resuelta por el Poder Ejecutivo, previo informe del Laboratorio Químico de la Universidad Mayor de la República.

Artículo 12°. Los vinos artificiales, comprendiéndose en esta denominación todos los que no reúnan las condiciones exigidas por los arts. 2°, 3°, 4° y 5° de la presente ley y los que se hallen en el caso del Artículo 8°, deben llevar en los envases que los guarden o en los que se expendan, un letrero que diga: «vino artificial», junto con la respectiva marca de fábrica y boleto de control que establece el Artículo 16, bajo pena de decomiso.

Estos letreros y los que indica el artículo siguiente deberán ser impresos en caracteres no menores de un centímetro para los envases de menos de 20 litros y de un decímetro para los de mayor tamaño.

Además, todo establecimiento donde se elabore o venda vino artificial deberá colocar al exterior letreros en que se exprese esa circunstancia, en la forma y condiciones que determine el Poder Ejecutivo al reglamentar esta ley.

La sola infracción de las disposiciones de los dos incisos anteriores será castigada con pena que establece el Artículo 38 de esta ley.

Nota: Al Artículo 12. Rige prohibición de elaboración, circulación y venta de vinos artificiales, Artículo 323 Ley 12.804 de 30 de noviembre de 1960.

Infringir dicha prohibición se sancionará con el decomiso del vino, Artículo 323 de la Ley 12.804, modificado por el Artículo 83 de la Ley 13.586, más la multa que al amparo del Artículo 566 del Decreto Ley 14.189 de 30 de Abril de 1974 fija el Poder Ejecutivo, ello en el caso de elaboración y venta de vino artificial. En caso de que los vinos artificiales que no se ajusten a las tipificaciones vigentes, sean sorprendidos en circulación, conforme al inciso final del Artículo 320 de la Ley 12.804, se debe decretar además el comiso de los aparatos, maquinarias, útiles, vehículos y cualquier elemento utilizado en la comisión de ilícito. Dicho texto fue parcialmente derogado por el Artículo 54 de la Ley 13.241 de 31 de enero de 1964, en su redacción dada por el Artículo 384 de la Ley 13.892 de 19 de Octubre de 1970, que limitó el comiso de vehículos, embarcaciones, etc. (Artículo 5º Ley 2.856) a los casos de reiteración en la infracción.

Según el inciso final del Artículo 323 de la Ley 12.804, las multas no se aplicarán si la calidad de artificial del vino, resulta de la muestra presentada por el elaborador.

Artículo 13º. Los vinos naturales, deberán llevar también, bajo la misma pena, un letrero que diga:

«vino natural», junto con la respectiva marca de fábrica y boleto de control que establece el Artículo 16.

Cuando se compruebe, sea por medio de análisis químicos o por la verificación que establece el Artículo 30, que un vino llamado natural no es tal, y que se ha entregado al consumo defraudando el impuesto que establece el inciso 3 del Artículo 1º, será decomisado y su propietario, poseedor, comerciante o consignatario, quedará sujeto además a la pena que establece el Artículo 37.

Artículo 14º. El impuesto que establece el Artículo 1º será abonado por el respectivo bodeguero o fabricante de vinos, en pagos mensuales que deberán efectuarse dentro de los cinco primeros días del mes, en letras a treinta días de plazo, cuando el importe exceda de mil pesos. Si en vez del pago a plazo se optara por el pago al contado, se otorgará un descuento de uno por ciento.

Nota: Al Artículo 14. Actualmente la tasa de promoción y control de calidad y circulación.

Artículo 15º. El pago del impuesto interno de consumo sobre los vinos comunes importados, se verificará en la Dirección General de Aduanas o sus dependencias, cuando se efectúe su despacho, y el correspondiente a los vinos elaborados en el país, en la Dirección General de Impuestos Directos o en las respectivas Administraciones Departamentales de Rentas.

La base para el cobro del impuesto a los vinos elaborados en el país, será la declaración jurada del bodeguero y fabricante y los asientos de sus libros, los que exhibirá toda vez que se le exija, conjuntamente con los demás libros especiales que, a los efectos del control del impuesto, determine el Poder Ejecutivo al reglamentar esta Ley, y sin perjuicio de las demás medidas que crea convenientes para comprobar la veracidad de tal declaración.

La recaudación mensual se hará por expendio, entendiéndose por tal, para los casos en que no se fije una forma especial, toda salida de vinos de las bodegas o fábricas respectivas.

Los bodegueros o fabricantes, cuyo expendio sea menos de 40 hectolitros mensuales, efectuarán al contado el pago del impuesto, contra boletos que entregará la Dirección General de Impuestos Directos.

Nota: Al Artículo 15. Actualmente la tasa de promoción y control de calidad y circulación.

Artículo 16°. Todo bodeguero o fabricante de vinos antes de entregarlos al consumo, deberá aplicar sobre el envase que lo contenga, su marca de fábrica, debidamente registrada, y la boleta o timbre de control representativa del pago del impuesto que corresponda o de su exención, con arreglo a lo dispuesto en el Artículo 1°, disposición esta última que también comprende a los comerciantes, importadores y detallistas.

Habrá tres clases de boletos o timbres de control: uno para los vinos importados, otro para los vinos naturales elaborados en el país, y la tercera para los vinos artificiales, también elaborados en el país.

La forma de estas boletas o timbres y las condiciones de su expedición y aplicación serán determinadas por el Poder Ejecutivo.

Nota: Al Artículo 16. La elaboración y comercialización de vinos artificiales fue prohibida, Artículo 323 Ley 12.804.

Los arts. 58 al 68 del Decreto de 24 de Febrero de 1928, reglamentario de esta ley, se establece el régimen de las boletas de control.

Artículo 17°. Desde la fecha que determine el Poder Ejecutivo, no podrán circular vinos en envases mayores de 25 litros dentro de la República, sin ir acompañados de la guía correspondiente. Dicha guía irá firmada por el remitente, y en ella se especificará la clase, cantidad, envase, marca de fábrica, números y serie de las boletas o timbres de control que lleven aplicados; nombre del remitente y demás detalles que determine el Poder Ejecutivo.

Estas guías solo podrán expedirlas los bodegueros, fabricantes o comerciantes de vinos que se hallan inscripto en el Registro que prescribe el Artículo 21 de esta Ley, y se extenderán por triplicado en libretas talonarias que proporcionará la Dirección General de Impuestos Directos o las respectivas Administraciones de Rentas. Uno de estos ejemplares se entregará al comprador; el otro se entregará o remitirá por correo a la respectiva Oficina de Impuestos, y el tercero quedará en poder del bodeguero, fabricante o comerciante, a los efectos de la fiscalización del Impuesto.

Nota: Al Artículo 17. Las guías de traslado de vinos en envases mayores de 25 litros se extienden en el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI).

Artículo 18°. Todo vino que en envases mayores de 25 litros circule sin marca de fábrica y sin guía que la prescribe el artículo anterior y la boleta o timbre del control correspondiente, será decomisado, y su propietario sufrirá además la pena que establece el Artículo 37.

Nota: Al Artículo 18. Ver nota del Artículo 16.

Artículo 19. Queda prohibida en las ciudades y pueblos de la República desde la fecha que juzgue necesario el Poder Ejecutivo, la venta de vinos en envases abiertos, debiendo por consiguiente, los comerciantes y detallistas, desde igual fecha, tenerlos en envases cerrados, con su boleta o timbre del control correspondiente.

Nota: Al Artículo 19. El cumplimiento de esta norma, se suspendió por Decreto n.º del 30 de Mayo de 1927.

Artículo 20º. Inmediatamente abierto un envase, deberá desgarrarse la boleta o timbre del control respectivo, pero de manera que quede constancia de su existencia.

Todo importador, bodeguero, fabricante, o comerciante de vino que tenga en su poder envases vacíos, a los cuales no se les haya destruido la boleta o timbre de control respectivo, será multado con diez veces el importe del impuesto según la capacidad del envase.

Artículo 21º. A los efectos del control del impuesto que esta Ley establece, la Dirección General de Impuestos Directos y las Administraciones Departamentales de Rentas llevarán tres registros: uno de bodegueros o fabricantes de vinos naturales o artificiales; otro de viticultores y otro de comerciantes y detallistas de vinos.

Todo bodeguero, fabricante, viticultor, comerciante y detallista de vinos, estará obligado a inscribirse en el Registro respectivo y hacer en las declaraciones juradas que determine el Poder Ejecutivo al reglamentar la Ley, bajo las penas que establece el Artículo 37.

Nota: Al Artículo 21. Los Registros son llevados actualmente por el INAVI.

Artículo 22º. Todo comerciante y detallista de vinos deberá anotar diariamente en un libro que proporcionará la Dirección General de Impuestos Directos, la cantidad y clase de los vinos que haya comprado así como de los que hubiese vendido.

Artículo 23º. Queda prohibida la fabricación clandestina de vino, comprendiéndose en esta prohibición la mezcla de vinos importados o nacionales y su alcoholización o desdoblamiento.

Para realizarse cualquiera de estas operaciones, deberá tomarse previamente patente de fabricante de vinos y solicitarse, en cada caso, autorización de la respectiva Oficina de Impuestos la que será otorgada dentro de veinticuatro horas, tomando las disposiciones que crea conveniente a los efectos de la aplicación de esta Ley.

La violación de esta disposición, será castigada con penas que establece el Artículo 37.

Nota: Al Artículo 23. El Artículo 3º del Decreto del 24 de Febrero de 1928 considera bodeguero a todo aquel que elabora vinos comunes naturales de cualquier clase para la venta o en cantidad superior a 1.000 litros, el cual está obligado a inscribirse en el Registro de Empresas.

Omitiendo la inscripción y elaborándose más de 1.000 litros, será un fabricante clandestino.

Artículo 24º. Los viticultores, antes de proceder a la vendimia, deberán solicitar autorización de las respectivas Oficinas de Impuestos, haciendo previamente las declaraciones juradas que determine el Poder Ejecutivo.

Durante la vendimia, llevarán un libro diario de romaneos, a fin de poder verificar en cualquier momento el monto de la cosecha, su correlación con las declaraciones prestadas por el viticultor ante la Administración respectiva de Impuestos y Departamento de Ganadería y Agricultura y con los certificados de venta o salida de uva que hubiere expedido y la parte destinada a la elaboración de vino en el propio establecimiento.

Artículo 25º. Terminada la vendimia, deberá pasar a la Dirección General de Impuestos Directos una relación conteniendo la cantidad de uva recogida y las ventas efectuadas, con las demás indicaciones que juzgue conveniente el Poder Ejecutivo, así como la cantidad de uva elaborada, en el caso de que al mismo tiempo sea bodeguero.

Artículo 26º. Sin perjuicio de los casos de excepción que por circunstancias especiales podrá resolver el Poder Ejecutivo, a los efectos del artículo 24, dicho Poder, previo informe del Departamento de Ganadería y Agricultura, fijará anualmente el máximo de producción de uva por cada pie de viña y por regiones.

Todo certificado que exceda de este límite se reputará fraudulento, y su expedición será penada con arreglo a lo dispuesto por el artículo 37.

Nota: Al Artículo 26. Ver rectificación prevista en el Artículo 15 del Decreto de 24 de febrero de 1928.

Artículo 27º. Toda venta o salida de uva de un viñedo deberá ir acompañada de un certificado firmado por el viticultor, con expresión de la cantidad, procedencia de la uva, nombre y domicilio del comprador y demás detalles que determine el Poder Ejecutivo.

Estos certificados solo podrán expedirlos los viticultores que se hayan inscripto en el Registro que prescribe el artículo 21 de esta Ley y a favor de los bodegueros o fabricantes inscriptos en el mismo Registro, únicos a quienes los viticultores podrán vender uva en cantidades mayores de cien kilos. Dichos certificados se extenderán por triplicado, en libretas talonarias que proporcionará la Dirección General de Impuestos Directos o las respectivas Administraciones de Rentas.

Uno de estos ejemplares se entregará al comprador, el otro se entregará o remitirá por correo a la respectiva Oficina de Impuestos, y el tercero quedará en poder del viticultor, a los efectos de lo dispuesto por el artículo 31.

Nota: Al Artículo 27. La referencia al Registro, es al del literal (A) de la Ley 13.665 de 17 de junio de 1968.

Los requisitos que deben contener los certificados-guía se establecen en el Artículo 2º de la mencionada Ley 13.665.

Artículo 28°. Toda uva que circule sin el certificado que prescribe el artículo anterior, será decomisada, y su propietario o consignatario, así como el conductor, sufrirán además las penas que determina el artículo 38.

Nota: Al Artículo 28. Ver Artículo 17 del Decreto de 24 de Febrero de 1928.

Artículo 29°. Los bodegueros o fabricantes de vinos serán responsables subsidiariamente de la exactitud de los certificados de procedencia de uva que exhiban.

Artículo 30°. Terminada la época de la vendimia, el Poder Ejecutivo pondrá ordenar la fiscalización de todas las bodegas o fábricas de vinos, a objeto de comprobar la cantidad de vino nacional que haya podido elaborarse, con arreglo a lo dispuesto por los artículo 3° y 4° de esta Ley.

Todo excedente que se constate en esa revisación y que no haya sido declarado con arreglo a lo dispuesto en el artículo 25, se reputará vino artificial y quedará sujeto al pago del impuesto que establece el inciso 3 del artículo 1°, esta omisión o falsa declaración, se castigará además con las penas que fija el Artículo 37.

En cada una de las inspecciones se labrará un acta por duplicado, en libros talonarios que proporcionará la Dirección General de Impuestos Directos, que será firmada por el bodeguero o fabricante de vinos, en la que se dejará constancia del resultado de la inspección.

En caso de resistencia, el Inspector requerirá el auxilio de la fuerza pública y ante dos testigos procederá a practicar la diligencia ordenada por este artículo.

Artículo 31°. El Departamento de Ganadería y Agricultura formará anualmente el censo de los viñedos existentes en la República, verificando sobre el terreno las declaraciones juradas que al efecto hayan formulado los viticultores ante dicho departamento y la respectiva Oficina de Impuestos

Nota: Al Artículo 31. El INAVI a través de su Departamento Viticolar organizó y reglamentó el Censo Nacional de Viñedos y Fiscaliza las declaraciones en los predios. Ver Decreto de 20 de Enero de 1959.

Artículo 32°. Las empresas de transporte o cualquier acarreador, no podrá transportar vinos sin la guía correspondiente y sin que los envases que los contengan lleven adherida la respectiva boleta o timbre de control y correspondiente marca de fábrica, bajo pena de multa igual al doble del impuesto que correspondería a los vinos transportados.

Nota: Al Artículo 32. Las referencias a las Oficinas del Estado, actualmente deben entenderse al INAVI.

Artículo 33°. Las empresas de transporte pasarán semanalmente a la Dirección General de Impuestos Directos, un estado de los vinos que circulen por sus líneas, con la designación de marcas de fábricas, clases, cantidad, nombre del cargados, consignatario y destino, bajo la multa que establece el artículo 38.

Nota: Al Artículo 33 -Las referencias a la Oficinas del Estado, actualmente deben entenderse al INAVI.

Artículo 34°. El Poder Ejecutivo, podrá cuando lo juzgue necesario, hacer verificar en los ferrocarriles, vapores, buques y demás empresas de transporte y vehículos en general, los vinos que conduzcan, debiendo las empresas prestarle el concurso y suministrarle las informaciones que se les solicite según los datos expresados en el artículo anterior.

Podrá igualmente exigir la exhibición de sus libros en la parte relativa a la verificación de esos datos.

Nota: Al Artículo 34. Las referencias a las Oficinas del Estado, actualmente deben entenderse al INAVI.

Artículo 35°. Los propietarios o representantes de cualquier casa, bodega, fábrica de vinos, viñedo o establecimiento inscripto o que deba inscribirse en la Dirección General de Impuestos Directos o Administraciones Departamentales de Rentas, con arreglo a lo dispuesto en los artículos 20 y 30, están obligados a permitir la inspección en todos los locales, almacenes, depósitos o dependencias del establecimiento, viñedo, casa o fábrica de vinos así como la de sus libros de comercio o fabricación, cuando la respectiva Oficina de Impuestos Internos necesite comprobar la estricta observancia de esta Ley y reglamentación que se dicte para la recaudación del impuesto de consumo a los vinos, o cuando se tratare de la instrucción de sumarios por infracción a las mismas disposiciones.

Nota: Al Artículo 35. Las referencias a las Oficinas del Estado, actualmente deben entenderse al INAVI.

Artículo 36°. Los vinos adulterados, nocivos a la salud, y los elaborados en contravención a lo dispuesto en los artículos 9° y 10° de la presente ley, serán decomisados e inutilizados y los expendedores serán penados conforme al artículo 37, sin perjuicio de las acciones criminales que correspondan según el caso.

Artículo 37°. Cualquier falsa declaración, acto u omisión que tenga por mira defraudar el impuesto interno de consumo que por esta Ley se crea, serán penados con una multa de diez veces el importe de la suma que se ha pretendido defraudar, pudiendo además aplicarse por los tribunales la pena de arresto, al autor, por un término que no baje de tres meses ni exceda de un año, en caso de grave defraudación de reincidencia general o concurso de infracciones.

Nota: Al Artículo 37. Actualmente el tributo es la tasa de promoción y control de calidad y circulación,

Artículo 38°. Las demás infracciones a las disposiciones de las presente Ley, y a los reglamentos que para su ejecución dictare el Poder Ejecutivo, sufrirán una multa de veinticinco a quinientos pesos, según la gravedad de la contravención, que será aplicada, hasta cien pesos, por la Dirección General de Impuestos Directos, con apelación al Poder Ejecutivo, y en los demás casos por los Jueces respectivos.

Artículo 39. Todo aquél que denuncie una infracción a la presente Ley, sea o no empleado de la Dirección General de Impuestos Directos, tendrá derecho al cincuenta por ciento de la multa líquida que ingrese al Fisco por esa infracción.

Artículo 40. Los créditos por el impuesto interno de consumo a los vinos, gozarán de privilegio especial sobre todas las maquinarias, enseres y edificios de la fabricación, viñedos y productos en existencia, todo lo cual queda igualmente sujeto a las responsabilidades en que se incurra por contravención a las disposiciones de esta ley.

Este privilegio subsiste aún en el caso en que el propietario transfiera a un tercero, por cualquier título, el uso y goce de esas propiedades.

Artículo 41. A los dos meses de promulgada la presente Ley los importadores, bodegueros, fabricantes, comerciantes y detallistas de vino, deberán declarar, ante la Dirección General de Impuestos, las existencias que posean, con determinación de clase, envase y demás disposiciones que crea convenientes el Poder Ejecutivo a los efectos de la aplicación del impuesto de consumo creado.

Artículo 42. Desde la promulgación de esta Ley queda prohibido el establecimiento de nuevas fábricas de vino artificial, fuera de la capital de la República.

Nota: Al Artículo 42. Derogado por el Artículo 323 de la Ley 12.804.

Artículo 43. Créase una sección especial anexa a la Dirección General de Impuestos Internos Directos, destinada a la recaudación y control de este impuesto con el siguiente presupuesto, que se incluirá oportunamente en el General de Gastos de la Nación.

Los cargos que se crean por este artículo serán amovibles y solo los preverá el Poder Ejecutivo a medida que lo requiera la recaudación o control del impuesto que se establece por esta Ley.

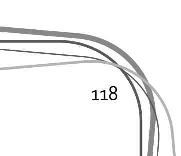
Los gastos de mantenimiento del Laboratorio Químico anexo a la Dirección de Impuestos que se crea por este artículo se cubrirán con el importe de las multas que se apliquen por su intermedio.

Nota: Al Artículo 43. Actualmente INAVI.

Artículo 44. El costo de las Libretas de Guías, Registros, Talonarios y Libros especiales que estatuyen los artículos 17, 22, 24, 27, 30 de esta Ley para asegurar el control de este impuesto, será abonado por los contribuyentes con arreglo a una tarifa que fijará anualmente el Poder Ejecutivo.

Nota: Al Artículo 44. El costo lo fija INAVI.

Artículo 45. El Poder Ejecutivo reglamentará la presente Ley promulgada el 17.7.1903.



Decreto de 24.02.28

Capítulo I

«DE LA RECAUDACIÓN»

Artículo 1°. La recaudación de los impuestos y los contralores que establecen las leyes de 17 de Julio de 1903, 23 de Enero de 1906, 17 de Setiembre de 1914, 11 y 27 de Febrero de 1919, 13 de Agosto de 1925, 16 de Noviembre de 1926 y Ley 8.190, para los vinos nacionales y extranjeros, así como la fiscalización de su elaboración, circulación y depósito, estarán a cargo de la Dirección General de Impuestos Internos y oficinas de su dependencia y se regirán por el presente Reglamento.

El impuesto a los vinos artificiales establecido por las leyes que se reglamentan será satisfecho mensualmente por las fábricas respectivas sobre la base de la declaración de fabricación y expendio que comprobará la Oficina recaudadora.

El pago se verificará dentro de los diez días siguientes al mes vencido.

En los vinos importados el cobro del impuesto se efectuará por las aduanas respectivas conjuntamente con los derechos correspondientes.

El impuesto a los vinos declarados fuera de las relaciones anuales fijadas por el Poder Ejecutivo se percibirá de acuerdo con las resultancias del expediente seguido en cada caso.

En igual forma se hará efectivo el que corresponda a los productos declarados similares a los vinos.

Son considerados vinos naturales, libres de impuestos, los definidos por el Artículo 2° de la Ley de 17 de Julio de 1903.

El pago del impuesto o su exención se justificará con la documentación que en cumplimiento de este decreto acredite su procedencia y circulación legales.

Nota: Al Artículo 1. En materia de tributos rige la tasa de promoción y control de calidad y circulación.

Capítulo II

«DE LAS INSCRIPCIONES»

Artículo 2°. Las inscripciones prescriptas por las leyes que se reglamentan comprenden:

Viticultores
Bodegueros
Cortadores
Fabricantes de vinos artificiales
Importadores
Comerciantes de vinos
Detallistas y Elaboradores de vinos especiales

Nota: Debe tenerse presente la prohibición de elaboración de vinos artificiales.

Artículo 3°. A los efectos de las referidas inscripciones y del cumplimiento de las leyes y disposiciones que se establecen por este decreto, se considerarán:

Viticultores-A los que cultiven la vid para vender la uva o la destinen a la vinificación para su consumo.

Bodegueros-A los que elaboren vinos comunes naturales de cualquier clase para la venta o en cantidad superior a mil litros.

Cortadores-A los que se ocupen del corte o mezcla de vinos dentro de los límites establecidos por las leyes y reglamentos.

Fabricantes de vinos artificiales-A los que se dediquen a la fabricación de vinos artificiales, cualquiera sea su denominación y procedimiento de elaboración.

Importadores-A los que importen vinos y los expenden en el mismo envase y estado en que los reciban.

Comerciantes de vinos-A los que adquieren vinos envasados en bodega o licorería y los vende sin fraccionar, en los mismos envases a detallistas.

Detallistas-A los que vendan al público vinos en envases menores de veinticinco litros.

Elaboradores de vinos especiales-A los que elaboren vinos claretes, licorosos y vermouth dentro de los límites y disposiciones del presente Reglamento.

Artículo 4°. Para obtener cualesquiera de las inscripciones deberán los interesados presentarse por escrito a la Dirección General de Impuestos Internos u oficina de su dependencia que corresponda, estableciendo en la solicitud clase y nombre del establecimiento, ubicación precisa, nombre o razón social y el del representante autorizado.

Se declarará además, según el caso, la superficie ocupada de terreno, cantidad de pies de viñas y su estado y clase, nómina completa y detallada de las construcciones, aparatos, máquinas y útiles enseres de la bodega, su capacidad productiva y su valor estimativo, todo a los efectos de los dispuesto por el Artículo 40 de la Ley de 17 de Julio de 1903.

Artículo 5°. En todos los casos la Dirección General de Impuestos Internos, antes de acordar las inscripciones, dispondrá las inspecciones o verificaciones necesarias para comprobar la observancia de los requisitos exigidos por el presente decreto.

Las Administraciones Departamentales y Agencias de Rentas seguirán el procedimiento indicado en el presente artículo con relación a las inscripciones que autoricen.

Artículo 6°. Podrá autorizarse a una misma persona o razón social el ejercicio en un mismo local de más de una de las actividades que requieren inscripción especial, salvo oposición fundada de la Dirección General de Impuestos Internos y de cuya resolución podrá apelarse ante el Ministerio de Hacienda.

Los inscriptos en estas condiciones cumplirán por separado las obligaciones establecidas para cada una de ellas.

Artículo 7°. La Dirección General de Impuestos Internos, cuando corresponda, expedirá a los interesados un certificado de inscripción en el que

constará su nombre o razón social, carácter de la inscripción y ubicación del establecimiento. Será colocado en lugar visible del mismo y se hará mención de su número en todas las gestiones oficiales pertinentes.

Artículo 8°. De los cambios de firma o razón social se dará cuenta dentro de los tres días.

Artículo 9°. Antes de un año de la fecha de este decreto los bodegueros deberán hacer cubicar nuevamente todos los recipientes destinados a la elaboración y depósito de vinos, debiendo declarar su cubaje ante la oficina respectiva, la cual verificará la exactitud de la declaración y determinará los medios de imprimirla en cada recipiente en forma indeleble.

Capítulo III
«De las obligaciones de los inscriptos»

VITICULTORES

Artículo 10. Todo viticultor inscripto, o que deba inscribirse, del 1 al 31 de Enero de cada año, presentará ante las oficinas respectivas, declaración jurada relacionada con su establecimiento y sobre los antecedentes que indique el formulario de que se les proveerá. Estas declaraciones se harán por duplicado.

Las Administraciones Departamentales remitirán a la Oficina Central ambos ejemplares, uno de los cuales se pasará a la Dirección de Agronomía del Ministerio de Industrias.

La Dirección General de Impuestos Internos pondrá a disposición de los interesados, en su oficina, las declaraciones juradas presentadas por los viticultores. La Dirección General de Impuestos Internos dispondrá que se realicen inspecciones para verificar la exactitud de los cálculos de cosecha probable, para lo cual le prestarán su concurso los funcionarios de la Dirección de Agronomía.

Las inspecciones serán efectuadas sin excepción cuando se trate de vitivinicultores y cuando las declaraciones de cosecha probable excedan el máximum de producción fijado para cada zona o sean exageradas a juicio de la Dirección General de Impuestos Internos.

Artículo 11. Con la presentación de la declaración jurada de la cosecha probable quedarán autorizados los viticultores para proceder a la vendimia, debiendo la oficina respectiva entregarles un recibo en el que conste dicha autorización.

Artículo 12. La relación de uva recogida, ventas efectuadas y uva elaborada que prescribe el Artículo 25 de la Ley de 17 de Julio de 1903 se pasará por duplicado a las oficinas respectivas antes del 30 de Abril de cada año.

Artículo 13. Toda uva que circule en cantidades mayores de cien kilogramos será acompañada de un certificado firmado por el viticultor o por quien lo represente, expresando la cantidad, procedencia de la uva, nombre de quien la transporte, destino y destinatario, hora de expedición y demás datos a que haga referencia el impreso.

Estos certificados deberán exhibirse durante el tránsito, ante todos los contralores que disponga el Consejo Nacional de Administración (Mesas de

Contralor, Inspectores volantes, Delegados de las Asociaciones Vitícolas, etc.), los cuales las sellarán o firmarán.

Artículo 14. Si la salida de uva de un viñedo se efectuara en diversos lotes, cada conductor irá munido del certificado respectivo, con excepción de la uva que deba cruzar un camino público que separe dos fracciones de viñedo de un mismo propietario.

Artículo 15. Antes de la vendimia, o a más tardar, cuando el resultado de las primeras operaciones de romaneo a que hace referencia el Artículo 24 de la Ley de 17 de Julio de 1903 autorice la presunción de que el máximum de cosecha de uva calculada puede ser excedido, el viticultor dará cuenta inmediatamente a la oficina del ramo a los efectos que hubiere lugar.

Sin esta formalidad no se podrá continuar la vendimia.

La omisión de rectificación, luego de producidas las primeras operaciones de romaneo, es decir no sobrepasando el 20% de la cosecha declarada, en el plazo de 24 horas impide continuar la vendimia. De continuarla sin dar aviso, se incurre en contravención, sancionable con multa en los términos del 38 de la ley 2856.

Artículo 16. Los duplicados de los certificados de venta o salida de uva serán remitidos a la oficina respectiva por correo o entregados conjuntamente con la declaración que prescribe el Artículo 25 de la Ley de 17 de Julio de 1903.

Artículo 17. Toda uva que circule sin el certificado prescripto por el Artículo 27 de la Ley de 17 de Julio de 1903 o cuyo peso difiera del establecido en el certificado que la acompaña, será decomisada y puesta a disposición de los establecimientos de beneficencia. Bajo garantía a satisfacción de la oficina que haya intervenido y tratándose de persona inscripta en los registros se permitirá la circulación de la uva detenida, expidiéndose al efecto la documentación correspondiente con expresión de causa.

BODEGUEROS

Artículo 18. El bodeguero que no justifique la procedencia de la uva fresca que haya servido para la fabricación del vino natural, por medio de los certificados expedidos por los viticultores, con arreglo al Artículo 27 de la Ley de 17 de Julio de 1903, pagará el impuesto, reputándose como está dispuesto para los de esta clase.

Los bodegueros o fabricantes de vinos serán responsables subsidiariamente de la exactitud de los certificados de procedencia de uva que exhiban.

Durante la época de la vendimia la Dirección General de Impuestos Internos ordenará frecuentemente extracciones, e inspecciones de uvas y mostos, efectuará ensayos de vinificaciones, realizará análisis periódicos en los vinos y publicará trimestralmente y por departamento una relación numérica de las existencias de vinos en las bodegas.

Artículo 19. De cada uno de los tipos de vinos elaborado por el bodeguero deberá presentar una muestra para su análisis.

Al efecto se considerarán vinos nacionales de tipo distinto los que difieran entre sí sensiblemente, sea por su composición química, sea por sus caracteres organolépticos.

Si el vino resultara natural se expedirá el certificado de análisis correspondiente.

Artículo 20. Al efecto de comprobar la producción máxima del vino natural que admite la ley, quedan facultadas la Dirección de Impuestos Internos y la Dirección de Agronomía para inspeccionar los residuos de la uva y la vinificación, constatándose el resultado en el acta de que trata el Artículo 30 de la Ley de 17 de Julio de 1903.

Artículo 21. El rendimiento máximo de la uva, fijado en 70% de vino por la ley de 17 de Julio de 1903 (Artículo 4°), se refiere a vino limpio, computándose en dicho porcentaje el vino contenido en las borras líquidas o pastosas.

Artículo 22. La cantidad de vino limpio que pueda extraerse de las borras se determinará por medio de ensayos efectuados sobre pequeñas cantidades que representen el conjunto del producto, valiéndose de la expresión a mano de las barras colocadas en sacos de algodón de trama fina.

Artículo 23. Considérese vino limpio, a los efectos del Artículo 21, al vino de primer trasiego, más al que pueda extraerse de las borras hasta el 30 de Junio inclusive.

Artículo 24. A partir de 30 de Junio las borras existentes en bodega deberán encontrarse desnaturalizadas con cloruro de sodio (sal común), conteniendo por lo menos cinco gramos de sal por litro de borra cuando estas se destinen a la destilación, y en caso contrario, con el desnaturalizante apropiado al uso y empleo a que dichas borras fuesen destinadas, autorizado previamente por la Dirección General de Impuestos Internos.

Artículo 25. El traslado de vino de bodega a bodega será solicitado ante la Dirección General de Impuestos Internos por el vendedor y comprador, expresando la clase, año de la cosecha, cantidad de litros y número de análisis. Autorizada la operación, el vino circulará, con boletas y guías, en las que hará referencia a la resolución que autorice el traslado, y efectuado este se extraerán muestras de los recipientes en que se encuentren en la bodega adquiriente, y comprobado que el análisis corresponde al expresado en la solicitud de traslado, los vinos deberán ser librados al consumo con el nombre o marca de fábrica de la bodega compradora.

Los vinos trasladados de bodega a bodega serán contabilizados en las cuentas especiales de los respectivos bodegueros.

Artículo 26. Los métodos de corrección a que hace referencia el inciso 2 del Artículo 2° de la Ley de 17 de Julio de 1903 quedan limitados a los siguientes:

a. Para los mostos
    1 Empleo de levaduras seleccionadas.
    2 Concentración parcial, no pudiendo pasar la reducción de volumen de 2/10 del volumen del mosto tratado.

3 Tratamiento por los bisulfitos alcalinos o metasulfitos puros, a una dosis inferior a 20 gramos por hectolitro, por el anhídrido sulfuroso puro, sin limitación de cantidad.
4 Desulfitado por un procedimiento físico, a fin de que el vino resultante no tenga una cantidad de anhídrido sulfuroso superior a la que se fija para los vinos.
5 Adición de tanino.
6 Adición de fosfato de cal comercialmente puro.
7 Adición de fosfato de amonio cristalizado puro o de glicerofosfato de amonio puro, a la dosis estrictamente necesaria para asegurar el desarrollo normal de las levaduras.
8 Adición de yeso puro, en proporciones tales que el vino hecho no contenga más de un gramo por litro, expresado en sulfato neutro de potasio.
9 Adición de ácido tartárico puro.
10 Adición de ácido cítrico puro.
11 Adición de azúcar puro (sacarosa). Se prohíbe la adición simultánea de ácido tartárico y azúcar.
12 Adición de cloruro de sodio (sal común) en proporciones tales que el vino hecho no contenga más de 0,50 gramos por litro expresados en cloruro de sodio.
13 Adición de alcohol etílico potable.

b. Para los vinos
1 Congelación a fin de obtener su concentración parcial.
2 Pasteurización, así como cualquiera otra manipulación física que no pueda aportar modificaciones a la composición del vino.
3 Clarificación por medio de sustancias consagradas por el uso, tales como la tierra de infusorios, albúmina pura, caseína pura, gelatina pura y cola de pescado.
4 Adición de cloruro de sodio (sal común).
La proporción de cloruro de sodio total, comprendida aquella que pudo haber sido adicionada al mosto, no debe exceder de 0,50 gramos por litro.
5 Adición de tanino en cantidades indispensables para efectuar la clarificación por medio de las albúminas o de la gelatina.
6 Clarificación de los vinos blancos manchados, por medio del carbón purificado.
7 Tratamiento por el anhídrido sulfuroso puro. Los vinos no deberán contener más de 450 miligramos de anhídrido sulfuroso por litro, de los cuales 100 miligramos, como máximo, al estado libre, con una tolerancia de 10%, en más sobre esas cantidades.
8 Coloración de los vinos por medio del caramelo de uva.
9 Adición de ácido cítrico cristalizado puro.

10 Adición de alcohol etílico potable.
11 Refermentación. En la refermentación podrán emplearse orujos, heces o levaduras seleccionadas, pudiendo practicarse sobre vinos de la cosecha del año o de los años anteriores.
12 Edulcoración por el empleo de mosto, mosto concentrado, sacarosa o jarabe de alta fructosa.

Artículo 27. Las correcciones indicadas en el artículo anterior, con excepción de las que exijan la adición de azúcar, alcohol o refermentación, no necesitarán autorización previa. Los productos empleados en esas mismas correcciones, con excepción del azúcar, el alcohol y los que autoriza el presente reglamento, podrán almacenarse en las bodegas sin limitación alguna.

El alcohol o bebidas alcohólicas, obtenidas por destilación de los productos de la uva podrán existir en las bodegas, de acuerdo con el régimen legal vigente para aquellos alcoholes.

Artículo 28 El ácido sulfúrico u otros ácidos minerales empleados en la desinfección de envases, con excepción del anhídrido sulfuroso, no podrán encontrarse dentro del perímetro de la bodega desde el momento de iniciarse la vendimia hasta después de realizado el primer trasiego.

Artículo 29. Los productos anticriptogámicos, hormiguicidas, sarnífugos, abonos químicos y, en general, toda sustancia nociva a la salud, así como los utensilios y recipientes empleados en su manipulación, no podrán hallarse en ningún momento dentro de los locales donde se elabore o deposite el vino.

Artículo 30. La corrección con azúcar o con alcohol solo podrá efectuarse en los casos en que la cosecha se presente en condiciones notoriamente defectuosas y previa autorización de la Dirección General de Impuestos Internos en cada caso.

Mientras no se conozca la composición de los vinos de la región y de cada clase de uva, la graduación alcohólica de los vinos resultantes de las correcciones con azúcar o alcohol no podrá exceder de 10 grados c. con una tolerancia de o grados 3.

La relación alcohol-extracto de los vinos corregidos no podrá exceder en ningún caso de 4,5 para los vinos tintos y de 6,5 para los vinos blancos.

Artículo 31. Los bodegueros que deseen corregir sus mostos con azúcar deberán presentarse por escrito ante la Dirección General de Impuestos Internos o a la Administración de Rentas respectiva, indicando la cantidad y riqueza sacarina del mosto a corregir, procedencia de la uva, cantidad de azúcar a emplearse y graduación alcohólica a que se desea elevar el vino, dentro de la que determina el Artículo 30. Cuando la corrección de los mostos se desee efectuar por medio del alcohol, deberán establecerse los mismos datos, sustituyendo el que se refiere al azúcar por el del alcohol a emplearse.

Artículo 32. Cuando se autorice a un bodeguero para corregir los mostos por medio del azúcar, la Dirección General de Impuestos Internos podrá establecer en el local un servicio de fiscalización permanente.

Artículo 33. Cuando se desee alcoholizar vinos deberá establecerse en la solicitud a presentarse la cantidad de vino y fuerza alcohólica a que se quiere elevar su graduación dentro del límite de las relaciones que se fijan para los vinos del año, debiendo acompañar a la solicitud una muestra del vino a alcoholizar.

Artículo 34. En los casos en que se concedan permisos para alcoholizar mostos o vinos la Dirección General de Impuestos Internos expedirá al interesado una orden a fin de que pueda adquirir el alcohol necesario para efectuar la operación, debiendo la nombrada oficina, por intermedio del personal fiscal, verificar el empleo del alcohol adquirido, hecho lo cual entregará al vendedor un certificado por el exceso de impuesto pagado. El importe que representen estos certificados será devuelto mensualmente a los vendedores del alcohol con autorización del Ministerio de Hacienda. Las solicitudes de correcciones presentadas ante las Administraciones Departamentales de Rentas serán elevadas en el día a la oficina central.

Artículo 35. La rebaja del impuesto establecida por el Artículo 3º de la Ley de 26 de Diciembre de 1927 es únicamente para los alcoholes que se empleen en la corrección de mostos o alcoholización de vinos comunes con el exclusivo objeto de mejorar su calidad defectuosa y con fines de conservación.

Artículo 36. La existencia de azúcar para el consumo doméstico en bodega queda limitado a cuarenta y cinco kilos. Dicho azúcar deberá estar depositado fuera de los locales de elaboración.

Artículo 37. A los efectos del presente Reglamento quedan asimilados al azúcar las soluciones de esta sustancia en cualquier concentración, la glucosa y el azúcar invertido. La elaboración y existencia de arrope y, en general, de productos concentrados de la uva serán motivo de previa declaración ante la Dirección General de Impuestos Internos, debiendo ser anotada en los libros de contabilidad de la bodega.

Artículo 38. La Dirección General de Impuestos Internos no autorizará en lo sucesivo la instalación de bodegas anexas a comercios que por necesidades del mismo tengan existencia o expendan azúcar. Las actuales bodegas que se encuentren en esas condiciones deberán independizar sus respectivos locales en forma que no tengan comunicación directa ni interior.

Artículo 39. Los bodegueros que deseen refermentar el vino deberán presentarse previamente ante la oficina respectiva, indicando en su solicitud: cantidad de vino, modo a emplearse, número de los recipientes donde se encuentre depositado y el de las cubas donde se efectuará la operación.

La oficina respectiva deberá extraer muestras del vino a refermentar, a fin de ser analizado por el laboratorio químico, y si este nada tuviera que observar, la Dirección autorizará la operación, hecho lo cual se volverá a extraer muestras, a fin de procederse a un nuevo análisis, y si el vino resulta dentro de las relaciones legales se le entregará al interesado, el certificado respectivo.

Artículo 40. Toda presentación de muestras de vinos a las oficinas correspondientes deberá hacerse dividida en dos botellas totalmente llenas, de un litro

cuando menos de capacidad cada una, de modelo diferente al que emplee la casa, perfectamente tapadas con corcho nuevo sin marca, cubiertos con lacre este y el gollete de la misma, estampándosele el sello de interesado.

Contendrá además, en el centro o en el cuello, una etiqueta manuscrita o impresa perfectamente pegada, y aún asegurada con lacre, en el segundo caso, en que se expresen bajo firma del interesado la clase y procedencia departamental del vino, como asimismo la cantidad de litros, cosecha a que corresponden, clase de uva con que fue elaborado el vino y métodos de corrección que se hayan empleado.

Artículo 41. En los casos de extracciones se aumentará a tres el número de botellas de cada muestra, y cuando esas muestras se extraigan en botellas de capacidad menor de un litro se aumentará el número de las mismas hasta obtener la cantidad de un litro por cada botella de muestra.

Cada botella llevará una etiqueta de cartulina firmada por el empleado y el interesado o quién lo represente, atada al cuello y gollete por hilo o alambre de una sola pieza, cuyos extremos quedarán debajo del lacre que recubra el tapón y gollete de la misma.

Expresará, además de los datos relacionados anteriormente, el número de orden de extracción y de análisis anterior, si se hubiera practicado.

Tratándose de vinos importados o cortados se hará expresa mención de ello. De estas tres botellas quedará una en poder del interesado, lacrada y sellada por el empleado, de la que se hará mención en el recibo de las dos restantes.

En todos los casos se labrará acta.

Artículo 42. Las muestras de vino en bodega se tomarán por el empleado acompañado del propietario o quien lo represente, extrayéndolas directamente de los envases en que se encuentren, a razón de una por cada tipo de vino que declare poseer el interesado en el acto. Si las muestras se toman de vinos librados a la circulación se hará constar en el acta el número de envase, su clase y las atestaciones de las boletas correspondientes, procediéndose en lo demás como queda expresado.

Artículo 43. Recibidas las muestras y hecho el registro de las mismas en la oficina respectiva, se pasará una de las botellas al laboratorio químico de la Dirección General de Impuestos Internos para su análisis, previa eliminación en la misma de los antecedentes que exprese, sustituyéndolos con el número de orden de remisión, procedencia departamental, clase de vino y número de análisis si lo hubiera.

Artículo 44. Si al notificarse al interesado el resultado del análisis se produjera la disidencia a que se refiere el Artículo 1°, inciso 3 de la Ley de 17 de Julio de 1903, la Dirección General de Impuestos Internos pasará todos los antecedentes, incluso la botella restante, en el estado recibida, al Instituto de Química de la Facultad de Medicina, a fin de que este informe sobre la disidencia en la forma que estima conveniente, a los efectos de la resolución que debe dictar el Poder Ejecutivo. En tal caso, el interesado podrá nombrar perito a su costo,

dentro de los quince días siguientes a la notificación, para contralorear el segundo análisis a practicarse en el referido instituto, si este resolviera proceder a él, o manifestar su conformidad a lo que resulte del análisis a practicarse por dicha Facultad. En defecto de una y otra manifestación se tendrán por consentidos los resultados del análisis que se le notifica. La parte hará saber su designación al perito nombrado para el caso de segundo análisis debiendo este concurrir al Instituto de Química de la Facultad de Medicina para todo lo relativo a la gestión que se le encomienda.

Artículo 45. Cuando para informar en estas disidencias hayan de efectuarse análisis por este último Instituto, lo hará saber a la Dirección General de Impuestos Internos, para que designe su representante y el perito nombrado, señalando con suficiente anticipación el día y la hora en que ha de practicarse dicho análisis de cuyo resultado se labrará el acta correspondiente.

Artículo 46. Si no concurrieran al Instituto en el día y hora designados cualquiera de los peritos nombrados, se tendrá por consentido el análisis, y los resultados que obtenga el Instituto de Química de la Facultad de Medicina serán los únicos que harán fe, sin que haya lugar a reclamo alguno.

Artículo 47. Cuando deban practicarse estos análisis los interesados abonarán al Instituto de Química de la Facultad de Medicina una cuota de diez pesos por cada análisis, destinada a gastos de Laboratorio.

En todos los casos en que los interesados, pasados quince días de la notificación del pago, no lo efectúen, se entenderá que desisten del análisis ante el Instituto de Química de la Facultad y que aceptan a ese respecto lo que conste de los antecedentes y pruebas periciales efectuadas por la Dirección General de Impuestos Internos.

Artículo 48. Para los cortes o mezclas se pedirá autorización (inciso 3 del Artículo 2° de la Ley de 17 de Julio de 1903) con tres días de anticipación. La solicitud expresará la cantidad de los vinos que entren en el corte, procedencia, numeración de las boletas y copias de análisis de los vinos a cortar.

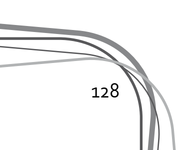
Efectuado el corte se tomarán muestras del nuevo tipo de vino resultante, inutilizando las boletas de los vinos cortados.

Artículo 49. Si el nuevo análisis corresponde a la composición que debe tener el vino cortado y su volumen integral no ha sido alterado, se entregarán boletas sustitutivas de las inutilizadas con las atestaciones correspondientes.

Si el análisis no corresponde a los vinos cortados se considerará artificial todo el vino resultante y sujeto al pago inmediato del impuesto.

Vinos artificiales

Artículo 50. Serán considerados vinos artificiales, no solo los que no se ajusten a las relaciones fijadas por el Poder Ejecutivo, sino todos aquellos que del análisis de sus elementos constitutivos resulte que no son el producto de la fermentación de la uva fresca con las correcciones enológicas autorizadas.



Artículo 51. Sin perjuicio de las prescripciones contenidas en los arts. 8º y 9º de la Ley de 17 de Julio de 1903 y demás que les atañe, las fábricas de vinos artificiales quedan especialmente sujetas al siguiente régimen:

a. En cada caso comunicarán a la respectiva oficina con cuarenta y ocho horas de anticipación la cantidad y clase de vino a fabricar, capacidad y número de los recipientes que utilizarán, tiempo en que se efectuará y procedimiento a emplearse (fermentación, infusión o desdoblamiento).
b. Asentarán en los libros de materias primas y producción la fecha y hora en que se empieza la fabricación, número de orden de esta, capacidad de las tinas o recipientes ocupados, materias primas empleadas y fecha y hora en que finalice la operación.
c. Diariamente pasarán una planilla de producción y expendio a la oficina del ramo, en que se expresará existencia, producción, venta, destino de esta, comprador, envases y boletas empleadas y al dorso el estado de movimiento de materias primas.
d. Sobre la puerta principal de la fábrica se colocará el letrero «Fábrica de vinos artificiales» en fondo blanco con caracteres rojos de un decímetro de altura y cinco centímetros de ancho cuando menos. Si se trata de casa de venta de este artículo, el letrero será «Venta de vino artificial». Igual inscripción con más las marcas de fábricas tendrán los envases prontos para el expendio».

Capítulo IV
«Del fraccionamiento y trasvase»

Artículo 52. El que tenga que fraccionar vinos ya contraloreados solicitará en cada caso el permiso correspondiente, expresando la cantidad de litros o fraccionar, la de los envases que los contienen, las referencias de las boletas de cada uno y el número, clase y capacidad de los envases que empleará.

La oficina autorizará la operación y expedirá las boletas de fraccionamiento correspondientes, las que se colocarán en los envases en la forma prescripta por este decreto en el Artículo 64.

Nota: Al Artículo 52. Derogado por el Artículo 8vo del Decreto n.º 77/984 de 20 de Febrero de 1984.

Artículo 53. El que tenga que trasvasar vinos ya contraloreados de envases menores a mayores solicitará en cada caso el permiso de la oficina respectiva, expresando en la solicitud cantidad de vino, número de análisis, numeración de las boletas de contralor de los envases continentes del vino que desea trasvasar y adjuntar la guía de tránsito con que fue acompañado el vino hasta su establecimiento. La oficina autorizará la operación siempre que los vinos sean de un mismo análisis. Mandará extraer muestras del vino trasvasado y hará colocar en los envases las boletas de contralor correspondientes, previa destrucción de las de los envases menores.

Capítulo V
«De los libros de contabilidad y contralor»

Artículo 54. Todo inscripto llevará en libros especiales la contabilidad para el contralor de las operaciones que realice los que serán proporcionados por la Oficina respectiva y se ajustarán al formulario establecido por la Dirección General de Impuestos Internos. Dichos libros serán los siguientes:

1. Viticultores - Un libro de producción y expendio de uva en el que se anotará a los efectos del romaneo prescripto por el Artículo 24 de la Ley de 17 de Julio de 1903, el kilaje correspondiente a cada una de las pesadas de uva salida o vendida, con especificación de cantidad, número de certificado por carga, destino y destinatario. Se anotarán también con las mismas referencias, excepto el número del certificado, las salidas o ventas menores de 100 kilogramos.
2. Bodegueros - Un libro de materias primas, producción y expendio, en el que anotarán en cada caso la entrada de uva a bodega con especificación de procedencia, debiendo hacer el descargo con determinación de cantidad al emplearla en la vinificación y el resultado de esta en litros y salida de cada partida, número de la guía, cantidad y clase de envases, contenidos en litros de cada uno, número de las boletas correspondientes, destino y destinatario.
3. Cortadores-A) Un libro de entradas y salidas que abrirán con la existencia de vinos no cortados que tengan que registrarse, en el cual darán entrada a todo el que adquieran y salida al que empleen en corte o vendan sin cortar.
   Un libro de corte en el que darán entrada por número de análisis a los vinos a cortar, en cada caso, el resultado del corte, número del nuevo análisis, cantidad de cascos en que se haya envasado y numeración de las nuevas boletas de contralor, saldándolo con los vinos cortados vendidos con especificación del destino y nombre del comprador.
4. Fabricantes de vinos artificiales
   a. Un libro de materias primas en que se dará entrada a toda materia destinada a la fabricación del vino artificial y salida a medida que se empleen.
   b. Un libro de producción y expendio con la fecha, hora y demás datos que pongan de manifiesto el proceso de cada fabricación. En el expendio se anotará el destino, comprador, número de guía, número de la boleta y cantidad y clase de cada partida salida de la fábrica.
5. Importadores - Un libro de entradas y salidas especificando la procedencia de cada partida y el número del permiso de despacho de Aduana y de análisis y numeración de boletas, y en la salida el destino y nombre del comprador.
6. Comerciantes y detallistas - Un libro de entradas y salidas y otro de fraccionamiento en el cual se anotarán todos los datos relativos al

trasvase, fraccionamiento del vino y expendio, debiendo llevar el libro de fraccionamiento solamente cuando estos se efectúen, a envases mayores de veinticinco litros, dejando, sin embargo, en los casos contrarios, constancia de esa operación en el libro de entradas y salidas.

Artículo 55. Los libros serán llevados rigurosamente al día, en forma clara y prolija; su cierre será mensual deberán ser exhibidos a los funcionarios de Impuestos Internos y de Agronomía cuando lo soliciten, dando además, los interesados las explicaciones que les sean requeridas a su respecto.

Declaraciones mensuales

Artículo 56. Los bodegueros, cortadores y fabricantes de vinos en general presentarán dentro de los primeros cinco días de cada mes un estado demostrativo de las operaciones realizadas en el anterior, ciñéndose al formulario que a tal efecto adopte la Dirección General de Impuestos Internos.

Estas declaraciones estarán suscriptas por los interesados y serán fiel expresión de su contabilidad, quedando responsables de la exactitud de sus datos.

Capítulo VI
«De la circulación de vinos»

Artículo 57. Los vinos en envases mayores de veinticinco litros circularán acompañados de guía en la forma prescripta por el Artículo 17 de la Ley de 17 de Julio de 1903.

Artículo 58. Las boletas de contralor que prescribe el Artículo 16 de la Ley de 17 de Julio de 1903 serán talonarias, correlativamente numeradas y expresarán:

Clase de vino,
Clase de envase,
Cantidad de litros,
Números de análisis,
Fecha de salida del envase,
Nombre del bodeguero, importador o fabricante.

Estas boletas serán de los colores siguientes:

Blancas para el vino nacional y mezcla de los vinos nacionales entre sí.
Verdes para los vinos importados.
Amarillas para los vinos cortados procedentes del corte de nacionales con importados, ambos naturales.
Rojas para los vinos artificiales.

Artículo 59. Las boletas de fraccionamiento serán del mismo color que el de las originarias, harán referencia a la numeración de aquellas y contendrán, además de las mismas atestaciones, el nombre del comerciante fraccionador.

Artículo 60. El empleo de las boletas se hará en orden correlativo ascendente de su numeración.

Artículo 61. En caso de error al llenarse una boleta, se conservará adherida a su talón con más la palabra «Inutilizada» y la firma del interesado.

Artículo 62. Las boletas se colocarán en una de las cabeceras de los cascos, pegándolas con cola o goma fuerte y cinco tachuelas, una en el centro y una en cada ángulo.

Artículo 63. Las boletas destinadas a los vinos importados se entregarán a los importadores en las Aduanas respectivas, debiendo aplicarse a los envases en la forma determinada, al efectuarse el despacho.

Artículo 64. Las boletas de contralor para envases de vidrio, mayores de un litro que prescribe el Artículo 4°, de la Ley de 23 de Enero de 1906 expresarán el litraje del envase a que se les destina, quedando fijado en cinco, diez y quince litros.

Para otras clases de envases de distinta capacidad se habilitarán en cada caso, por las oficinas respectivas, las boletas estrictamente necesarias, debiendo ser utilizadas dentro de los tres días de su expedición, dando cuenta de su destino a los empleados fiscales para las comprobaciones del caso. Dichas boletas se colocarán cubriendo el gollete y el tapón del envase, adhiriéndolas con cola o goma fuerte, engrudo o lacre.

En todo envase, sea cual fuere su capacidad, se hará constar si se trata de vinos naturales o artificiales, el número de análisis correspondiente y el nombre o marca registrada por el bodeguero.

Artículo 65. Todas las existencias de vino una vez salidas de la bodega, deberán tener adheridas las boletas de contralor que les corresponda, según se trate de vinos importados, naturales del país o «artificiales».

Artículo 66. En todos los casos de entrega de boletas, la oficina expedidora exigirá un recibo que dará la persona autorizada por el establecimiento al inscribirse, el cual servirá de comprobante de la cuenta respectiva, haciéndosele responsable de las boletas cuya aplicación no se justifique.

Artículo 67. Cuando durante el transporte o en depósito se desprendan o destruyan total o parcialmente las boletas de contralor que se hayan colocado en los envases deberá darse cuenta de inmediato a la Oficina respectiva en el sellado correspondiente, solicitando boleta sustitutiva.

Tramitado el pedido la Dirección General o la Administración Departamental de Rentas respectiva resolverán en vista del caso ocurrente y previa verificación, si corresponde o no la colocación de las boletas sustitutivas. Para el efecto se habilitará la cantidad necesaria de boletas particularizándolas con la inscripción «Sustitutiva de la número...» y la fecha.

Artículo 68. Ningún conductor podrá cargar vinos sin que los envases tengan aplicadas las boletas de contralor correspondientes y estar munidas de la respectiva guía que resguarde su circulación.

Capítulo VII
«De los vinos inaptos para el consumo»

Artículo 69. Serán considerados vinos inaptos para el consumo:

1. Los líquidos obtenidos por prensado de orujos, de los cuales se haya extraído ya la cantidad normal de vino de prensa (vinos de sobre prensa).

2. Los vinos atacados de acescencia simple, cuya acidez volátil sea superior a dos gramos y medio (g 2,5) por litro expresados en ácido sulfúrico.
3. Los vinos corrompidos y los alterados por otras enfermedades con o sin acescencia cuyo aspecto y gusto sean anormales y caracterizados, sea por una proporción de ácido tartárico total expresado en bitartrato de potasio inferior a medio gramo (g 0,5) por litro, sea por la presencia de dos por lo menos, de los tres caracteres siguientes:
    a. Acidez volátil superior a un gramo setenta y cinco centígrados (g 1,75) por litro expresado en ácido sulfúrico.
    b. Proporción de ácido tartárico total, expresado en bitartrato de potasio, inferior a un gramo y veinticinco centigramos (g 1,25) por litro.
    c. Proporción de amoníaco superior a veinte miligramos (g 0,020) por litro. La dosificación del amoníaco se hará destilando por lo menos doscientos cincuenta c.c. de vino con un exceso de óxido de magnesio en un aparato que permita concentrar el amoníaco en el más pequeño volumen del líquido destilado, recogiendo este en una solución número 10 de ácido sulfúrico y titulando el exceso, no combinado, con una solución alcalina N/10 en presencia de unas gotas de tintura de cochinilla. El resultado se calculará en NH3 por litro de vino.
    d. Los vinos corregidos en los cuales se haya empleado cantidades de sustancias correctivas superiores a las toleradas en el presente Reglamento.

Artículo 70. Los vinos enfermos en estado inicial no comprendidos entre los que califica el artículo anterior podrán ser sometidos a las correcciones enológicas autorizadas.

Artículo 71. Los vinos en bodega que contengan una proporción de anhídrido sulfuroso superior al autorizado podrán ser sometidos a procedimientos físicos que no alteren las características ni la composición de aquéllos, o bien cortados con otros vinos hasta la reducción del anhídrido sulfuroso al límite legal. Los envases que contengan vinos en estas condiciones deberán ser debidamente rotulados.

Artículo 72. Los vinos que sean declarados «Inaptos para el consumo» por alguna de las causas anteriores, serán desnaturalizados por cuenta del propietario o bien vertidos en forma de inutilizarlos.

Artículo 73. La desnaturalización de los vinos inaptos para el consumo se hará del modo siguiente:

Cuando sean destinados a la destilación, agregando cal apagada hasta franca alcalinidad.

Cuando se quieran transformar en vinagre, agregando un litro de ácido acético glaceal por hectolitro de vino, o bien adicionando vinagre hasta que su acidez total exceda de doce gramos (12 gramos) por litro de ácido acético.

La desnaturalización de los vinos se hará bajo contralor de la Dirección General de Impuestos Internos.

Artículo 74. Repútanse fraudulentas las manipulaciones y prácticas que tengan por objeto disimular el estado de alteración de los vinos clasificados «Inaptos para el consumo», así como el corte de los vinos normales con los vinos alterados.

Los infractores serán castigados de acuerdo con lo establecido por los arts. 36 y 37 de la Ley de 17 de Julio de 1903.

Artículo 75. Los vinos inaptos a que se refieren el presente Reglamento no podrán venderse para el consumo, y solo podrán circular después de haber llenado los requisitos del Artículo 73 y con autorización de la Dirección General de Impuestos Internos. La destilación de los vinos será contraloreada por la misma Dirección y será precedida de un recuento de las existencias de vinos de la bodega adquiriente.

Artículo 76. Los vinos que se encuentren en las condiciones indicadas en los artículos precedentes serán intervenidos por la Dirección General de Impuestos Internos. Deberán figurar como vino inapto para el consumo en rubro especial en los libros de contabilidad de la bodega, y los envases que los contengan tendrán un rótulo con la siguiente inscripción: «Vino para destilar o para la fabricación de vinagre» y estarán desprovistos de canilla de salida, requisito que llenarán también los envases que circulen a los efectos del Artículo 75. Los infractores a lo dispuesto por los arts. 75 y 76 serán castigados de acuerdo con lo que disponen los arts. 36 y 38 de la Ley de 17 de Julio de 1903.

Capítulo VIII
«Disposiciones relativas a los vinos especiales»

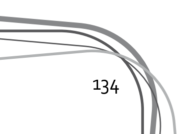
Artículo 77. Las disposiciones de la leyes y reglamentos sobre vinos comunes regirán para los vinos especiales y el vermouth en cuanto les sean aplicables. Los métodos de análisis serán los decretados para los vinos.

Artículo 78. La elaboración de vinos espumantes, aperitivos y medicinales será autorizada, en cada caso, por la Dirección General de Impuestos Internos, la que tomará a su respecto todas las medidas de contralor que estime pertinentes, previo asesoramiento de la Comisión Enotécnica.

Vinos Claretes

Artículo 79. Se consideran vinos claretes o rosados los que resultan de una fermentación parcial sobre el orujo. También se podrán elaborar vinos claretes o rosados con mezcla de vinos blancos y rojos, pero este producto en el caso de expenderse como vino clarete deberá ser denominado «Vino clarete de corte».

Artículo 80. Hasta tanto no se hagan los estudios tendientes a determinar la composición media de los vinos claretes por medio de vinificaciones oficiales, quedarán estos asimilados a los vinos blancos.



Artículo 81. Todo bodeguero que desee elaborar vino clarete deberá solicitar autorización previa de la Dirección General de Impuestos Internos expresando en su solicitud la variedad y cantidad de uva que ha de emplear a tal fin.

Artículo 82. En toda presentación de muestras para los análisis de vinos claretes se deberá expresar la cantidad y calidad de uva elaborada, los días de fermentación del líquido o la parte sólida y el empleo ulterior de la misma.

Artículo 83. Todo bodeguero que desee preparar vino clarete de corte deberá solicitar autorización previa de la Dirección General de Impuestos Internos presentando las muestras triples de los vinos rojos y blancos, lacradas y selladas por el interesado, especificando cantidades y proporciones de los que van a cortar. Efectuado el análisis de estos y encuadrándose cada uno de ellos dentro de las relaciones vigentes, la Dirección General de Impuestos Internos autorizará el corte. Recién entonces podrá efectuarse este, presentando el interesado una muestra del vino clarete resultante a los efectos del análisis correspondiente.

Artículo 84. Los vinos claretes de corte deberán responder en su composición a la que resulte del promedio de los componentes de los vinos empleados. En caso de disidencia se efectuará un corte experimental en presencia del interesado, sobre una de las muestras lacradas y depositadas en la Dirección. El interesado se atendrá a los resultados del nuevo análisis.

Artículo 85. Solo podrá autorizarse la elaboración o preparación de vinos claretes con una graduación mínima alcohólica de 10 grados 5 como producto de una fermentación natural.

Artículo 86. Se prohíbe la fabricación de vinos claretes por decoloración de vinos tintos o rojos.

Artículo 87. La elaboración y depósito de vinos claretes deberá realizarse en las bodegas exclusivamente.

Vinos Licorosos

Artículo 88. Se comprenden en esta categoría los siguientes tipos de vinos o su mezcla entre sí:

a. Vinos secos encabezados.
b. Vinos semidulces, abocados, productos de una fermentación parcial detenida naturalmente o por adición de alcohol.
c. Vinos resultantes de la adición de alcohol a la uva o al mosto.
d. Vinos cocidos alcoholizados.

En la preparación de estos vinos podrá usarse la uva más o menos pasa.

Artículo 89. Correcciones permitidas:

a. La alcoholización podrá ser llevadas hasta 22° Gay Lussac.
b. Enyesamiento del mosto en proporciones tales que el vino no contengan más de dos grados por litro de sulfatos expresados en sulfato neutro de potasio, con excepción de los vinos tipos «Jerez», que podrán tener hasta cuatro gramos por litro.
c. Coloración con el caramelo de uva.

d. Se admiten las correcciones establecidas para los mostos y vinos comunes, exceptuándose la edulcoración por azúcar (sacarosa), que será sustituida por mostos concentrados.

Artículo 90. Para la elaboración de vinos licorosos deberá solicitarse autorización previa de la Dirección General de Impuestos Internos con cinco días por lo menos de anticipación a la fecha en que se desea dar comienzo a aquélla.

En dicha solicitud se expresará:

1. Tipo de vino a elaborar.
2. Cantidad, clase y procedencia de la uva o vino base.
3. Grado alcohólico a que será llevado el vino licoroso.
4. Correcciones a emplear.
5. Método de elaboración, especificándose si se trata de fermentación total o parcial, y en caso de concentrarse los mostos, hasta que límite se llevará esa concentración.
6. Cantidad y procedencia de la materia edulcorante. De cada una de las materias primas se remitirá muestra al Laboratorio de la Dirección General de Impuestos Internos.

Terminada la elaboración el fabricante dará cuenta a la misma Dirección, procediéndose a extraer una nueva muestra del vino elaborado para su contralor en el laboratorio.

Cuando los datos del nuevo análisis sean concordantes con los que se deducen de las materias primas empleadas, teniendo en cuenta el método de elaboración, se autorizará la circulación del vino licoroso en las condiciones que se exigen para los vinos comunes.

Artículo 91. Para las alcoholizaciones solo se usará el alcohol etílico puro, y su incorporación a los productos debe ser anotada circunstancialmente en el libro de contabilidad especial de consumo y transformación de alcohol para usos industriales establecido por disposiciones vigentes.

Sin perjuicio de lo indicado anteriormente la Dirección General de Impuestos Internos podrá adoptar todas las medidas de contralor que crea oportunas para la vigilancia de las operaciones, así como para proceder a la toma de otras muestras en las distintas fases de la elaboración.

Vinos Vermouth

Artículo 92. Se considera vino vermouth o vermut la bebida obtenida por maceración de ciertas plantas aromáticas y amargas en vino blanco o adicionando al vino extracto de esas mismas plantas.

Nota: Al Artículo 92 - Sustituido por el Artículo 1° del Decreto n.° 639/979 de 7 de noviembre de 1979.

Artículo 93. El vermouth deberá contener como mínimo 75% de vino genuino.

Nota: Al Artículo 93 - Ver Artículo 2° del Decreto n.° 639/979 de 7 de noviembre de 1979.

Artículo 94. Además de las correcciones enológicas y sustancias autorizadas para los vinos el vermouth podrá ser adicionado de las siguientes:

a. Alcohol potable puro o alcohol vínico.
b. Azúcar puro o mosto de uva.
c. Sustancias aromáticas y amargas no prohibidas por la legislación vigente.
d. Caramelo.

Artículo 95. Los fabricantes de vermouth llevarán al día los libros especiales siguientes, habilitados por la oficina respectiva.

a. Libro de materias primas-En este libro se anotará en el cargo la entrada de materias primas y en la data la cantidad empleada en cada elaboración. El movimiento de vinos se anotará por partidas separadas, de acuerdo con su número de análisis, indicándose la procedencia. Las infusiones, extractos y otros productos adquiridos para manipular se llevarán en la cuenta de materias primas.
b. Libro de elaboración-En este libro se anotará por separado cada operación, indicándose las cantidades de materias primas empleadas, la cantidad de cada clase de vino, la fecha inicial y terminal de cada operación y el volumen del vermouth obtenido.
c. Libro de fraccionamiento y ventas-En este se dará entrada al vermouth obtenido en litros en cada elaboración con especificación del número de análisis que le corresponda. En la salida se anotará cada partida vendida, con especificación de número de análisis, clase y volumen de los envases y destino.

Artículo 96. De cada operación se reservará una muestra de materias primas, en cantidad prudencial, que indicará el laboratorio, hasta tanto la partida haya recibido autorización de venta.

Artículo 97. Antes de la elaboración de cada partida de vermouth se dará aviso a la Dirección General de Impuestos Internos, la que procederá a comprobar la existencia de la cantidad de vino a emplearse y extraer una muestra para el análisis por cada clase o partida.

De las otras materias primas se extraerán cuando lo solicite el laboratorio.

El análisis del vino deberá estar terminado dentro de los ocho días, a contar de la fecha de la extracción de las muestras.

Artículo 98. Si el vino mereciese la clasificación de «natural» el fabricante podrá proceder a la fabricación del vermouth.

Terminada esta deberá dar nuevamente aviso a la misma Dirección, la que procederá a constatar la cantidad de vermouth elaborado y extraer de este una o varias muestras para su análisis.

Cuando los datos de este análisis sean concordantes son los que se deducen de la composición de las materias primas empleadas, teniendo en cuenta el método de elaboración, se autorizará la venta del vermouth.

Artículo 99. Los envases de depósito y venta del vermouth, sin excepción, deberán llevar inscripto el número de análisis correspondiente.

Artículo 100. Todo vermouth elaborado en contravención a lo dispuesto en el presente Reglamento será considerado como vino artificial y sujeto al régimen que la ley vigente prescribe para esta clase de vinos.

Artículo 101. Los que expendan vermouth fuera de las condiciones prescriptas por las leyes y reglamentos sobre vinos incurrirán en las penas previstas por el Artículo 38 de la ley de 17 de Julio de 1903, procediéndose en todos los casos al decomiso del vermouth.

Capítulo IX
«Disposiciones generales»

Artículo 102. La Comisión Enotécnica Asesora que ha funcionado hasta el presente quedará constituida del siguiente modo:

Un delegado del Ministerio de Industrias.

El Jefe del Laboratorio Químico de la Dirección General de Impuestos Internos.

Un delegado del Laboratorio Químico del Municipio de la Capital.

Un delegado del Ministerio de Hacienda.

Un delegado de la Facultad de Agronomía.

Dos delegados de la Unión de Viticultores y Bodegueros.

Un delegado del Centro de Bodegueros de la Unión Industrial Uruguaya.

Un delegado del Instituto de Química de la Facultad de Medicina.

Dos delegados del Sindicato de Viticultores.

Las funciones de esta Comisión Honoraria serán las de asesorar al Poder Ejecutivo en todo lo que se refiere a la aplicación de las leyes y reglamentos sobre vinos en la parte técnica de interpretación de los datos analíticos obtenidos, fijación de la composición de los vinos hechos, limitación o prohibición del empleo de ciertas sustancias, etc.

Artículo 103. A los efectos de lo dispuesto en el Artículo 1° de la Ley de 23 de Enero de 1906 fíjanse en siete las zonas vitícolas de la República, a saber:

1. Los Departamentos de Montevideo y Canelones.
2. Los Departamentos de San José, Florida, Durazno y Flores.
3. Los Departamentos de Colonia y Soriano.
4. Los Departamentos de Río Negro y Paysandú.
5. Los Departamentos de Salto y Artigas.
6. Los Departamentos de Tacuarembó, Rivera, Cerro Largo y Treinta y Tres.
7. Los Departamentos de Rocha, Maldonado y Lavalleja.

Las Direcciones de Impuestos Internos y de Agronomía y los laboratorios que realicen inspecciones y análisis llevarán a cabo observaciones sobre las condiciones agrológicas o industriales de los terrenos, variedades y rendimientos de cepas y viñedos, características de los mostos y vinos obtenidos, a fin de informar anualmente sobre las relaciones que deben tener los vinos de las zonas vitícolas correspondientes.

La Dirección General de Impuestos Internos y la Dirección de Agronomía dispondrán que se efectúen vinificaciones con uva de cada una de esas zonas o

análisis de vinos procedentes de tres establecimientos vinícolas cuando menos, de cada una de ellas, siempre de las variedades más generalizadas, a fin de informar al Poder Ejecutivo para la fijación de las relaciones anuales.

Artículo 104. Ningún vino podrá ser librado al consumo sin previo análisis químico.

Los análisis se verificarán en la Capital en el Laboratorio Químico de la Dirección General de Impuestos Internos y en el de la de Aduanas, según se trate de vinos nacionales o importados.

Para que los vinos importados puedan ser considerados naturales tendrán que poseer todas las condiciones exigidas para los vinos naturales nacionales.

Tratándose de vinos del año, las relaciones alcohol-extracto y suma alcohol-ácido deberán ajustarse a los límites fijados para los vinos del país.

Nota: Al Artículo 104. Derogado por el Artículo 1º del decreto de 22 de Junio de 1961, salvo en cuanto a la previsión relativa a los vinos importados, los cuales para ser considerados naturales tendrán que poseer todas las condiciones exigidas para los vinos naturales nacionales.

A instancia del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI), el Poder Ejecutivo ha dictado el 29 de Marzo de 1989 y el 23 de Mayo 1990 dos decretos en los cuales se establece el régimen general de liberación al consumo de los vinos a partir del 1 de julio de cada año, reglamentándose todos los requisitos que a tales efectos deben cumplir los elaboradores.

Artículo 105. En una bodega o depósito de vinos naturales no se podrá fabricar vinos artificiales.

Se considera bodega o depósito todo el perímetro del establecimiento incluso la casa-habitación.

Artículo 106. Los envases conteniendo vino se colocarán en forma que la boleta de contralor quede a la vista.

Artículo 107. Las inspecciones de bodega solo podrán practicarlas los funcionarios de Impuestos Internos especialmente facultados por la Dirección General y los de la Dirección de Agronomía que se designen a ese efecto.

Los pedidos de órdenes de allanamiento judicial en los casos de oposición por parte de los propietarios o encargados de los establecimientos a que se realicen las inspecciones de estos serán autorizados previamente por la Dirección General de Impuestos Internos.

Podrán intervenir en la vigilancia del cumplimiento de las leyes de vinos los delegados de las organizaciones de viticultores y bodegueros legalmente constituidas.

Artículo 108. La Dirección General de Impuestos Internos queda facultada para extraer muestras de vinos durante su circulación o depósito.

Para el relleno correspondiente de los cascos de que se extraigan muestras en la vía pública, estaciones de ferrocarriles o agencias de transporte podrán los remitentes acompañar a la remesa tres litros de vino de cada tipo que conduzcan y en envases separados por cada tipo.

Todo envase que pueda contener vino queda sujeto a revisación.

Artículo 109. Los libros e impresos de que debe proveerse a los contribuyentes se entregarán a precio de costo.

Artículo 110. Los establecimientos, así como toda casa de comercio, empresa de transporte, conductor de vehículos, cargas o bultos que tengan relación con el impuesto o contralor de los vinos quedan obligados, según el caso, a:

1. Determinar la clase de negocio o industria por medio de letrero al frente de su fábrica o establecimiento.
2. Hacer igual determinación en sus depósitos y vehículos empleados en el transporte de sus productos.
3. Permitir en local apropiado la instalación decoroso de los empleados fiscales que resuelva establecer la Dirección General de Impuestos Internos.
4. Prestar acatamiento a la autoridad de los funcionarios fiscales.
5. Suministrar al personal comisionado al efecto los datos o antecedentes de investigación necesarios para el desempeño de sus cometidos y, de ser requeridos, poner a su disposición, local, personal y demás enseres que les sean menester.
6. Permitir en cualquier momento la revisación general de su establecimiento y depósitos, la verificación de existencias, así como las distintas manipulaciones de que son objeto los productos de su fabricación.
7. Determinar la puerta única de salida de sus productos y la entrada de materias primas cuando corresponda.
8. Entregar dentro del tercer día los documentos de contralor para los que no se haya señalado un plazo especial en el presente Reglamento.

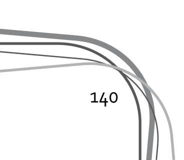
Artículo 111. Las fábricas, bodegas, depósitos y todo establecimiento o casa de comercio que operen en vinos deberán tener en todo momento persona autorizada que los represente en lo que se refiere a sus relaciones para con el Fisco.

Artículo 112. La Dirección General de Impuestos Internos efectuará la revisación de todos los establecimientos en que se depositen, elaboren o expendan vinos y la de los vehículos en general, cargueros o bultos cualesquiera sea su contenido y el medio de transporte.

Dispondrá la revisación de cargas y encomiendas en los puertos, estaciones de ferrocarriles y agencias de transporte terrestres, marítimos y fluviales, quedando facultada para establecer en ellos el servicio de intervención fiscal que estime conveniente.

Artículo 113. El personal de Impuestos Internos está facultado para proceder a la detención de los vinos en infracción, en poder de quienquiera se encuentren y cualquiera sea el título a que se posean o conduzcan.

Los vinos que carezcan de la boleta de contralor, guía y marca de fábrica respectivas, serán secuestrados.



Artículo 114. Las cargas y encomiendas sospechosas serán detenidas con aviso a las empresas respectivas y, estas no podrán hacer entrega de ellas sin la previa intervención fiscal.

Podrá también el personal de Impuestos Internos incautarse de los vinos otorgando recibo.

En presencia de sus dueños o testigos, en su defecto, se abrirán los envases detenidos, procediéndose a la detención de los vinos que se hallaran en infracción.

Artículo 115. Las infracciones se harán constar mediante acta que labrará el funcionario fiscal y que suscribirá con el infractor.

Si este se negara a hacerlo, con dos testigos y a falta de estos se solicitará la presencia de la autoridad policial y con ella se dejará constancia de la infracción, suscribiendo el acta el empleado policial con el funcionario que haya intervenido.

Se procederá, en todos los casos, a la intervención de los vinos en infracción, extrayéndose muestras.

Las actas labradas y muestras extraídas se remitirán de inmediato a la Dirección General de Impuestos Internos u Oficina de su dependencia que corresponda.

Artículo 116. Los vehículos que conduzcan vinos en infracción serán detenidos y conducidos a la comisaría de policía más próxima, donde se labrará un acta haciendo constar en esta el establecimiento a que pertenece el vehículo, el número de empadronamiento, el de la patente y a nombre de quién ha sido expedida, nombre del conductor, su domicilio, cantidad y clasificación de los vinos conducidos, determinando la infracción.

Labrada el acta y suscripta por el infractor, testigos o autoridad policial que hubiera intervenido, se procederá a la extracción de muestras del vino en infracción, quedando a disposición de la Dirección General de Impuestos Internos.

Artículo 117. Los empleados de policía prestarán el concurso que les sea solicitado por los de Impuestos Internos.

La Policía queda facultada para detener por sí los vehículos y personas que conduzcan vinos en evidente infracción o sin los documentos que resguarden su circulación, en cuyo caso lo comunicarán de inmediato a la Oficina de Impuestos Internos que corresponda, a los efectos pertinentes.

Artículo 118. Constituirán prueba para justificar las defraudaciones e infracciones:

a. Los libros de contabilidad.
b. Los balances mensuales y su documentación, las actas de verificación de existencias y las que labren los empleados fiscales al constatar las transgresiones a las leyes y disposiciones reglamentarias sobre vinos.
c. Los vinos secuestrados por carecer de existencia legal.
d. Los resultados de las investigaciones periciales practicadas por el personal técnico de la Dirección General de Impuestos Internos.
e. La falta de la documentación correspondiente.

Artículo 119. Cuando se constatara la circulación de vinos en infracción a las leyes y reglamentos de impuestos internos intervendrá en cuanto le corresponda la oficina recaudadora que haya efectuado la detención, incautándose de la mercadería.

Si se presumiera que existe defraudación de otros impuestos o derechos, se pasará testimonio de lo actuado a la oficina que corresponda y a los efectos que hubiere lugar.

Artículo 120. La intervención indebida o la expedición errónea de documentos por los empleados fiscales no será causa eximente de responsabilidad para los infractores, sin perjuicio de las sanciones de que dichos empleados sean pasibles.

Artículo 121. Cuando sean detenidos vinos en infracción y cuya procedencia se ignore serán entregados al aprehensor después de transcurridos treinta días de su detención, quedando sujeto el adjudicatario a las disposiciones de contralor de este decreto.

Artículo 122. La Dirección General de Impuestos Internos será representada ante la autoridad judicial por sus respectivos procuradores departamentales. Podrá no obstante, hacer designación especial de procurador cuando lo juzgue conveniente.

El Procurador General podrá actuar como tal en todo el territorio de la República.

Fuera del Departamento de la Capital la dirección de los juicios que se inicien estará a cargo de los respectivos Agentes Fiscales Letrados.

Artículo 123. Queda facultada la Dirección General de Impuestos Internos para hacer entrega a la Asistencia Pública Nacional y a los establecimientos de beneficencia que lo soliciten, de los duplicados de las muestras de vino que hayan resultado naturales.

Artículo 124. Los documentos de contralor triplicados, podrán extenderse a lápiz tinta y copia a papel carbónico siempre que su escritura sea nítida.

Artículo 125. Las denuncias de los particulares de que habla el Artículo 39 de la Ley de 17 de Julio de 1903 serán previamente apreciadas por la oficina del ramo a los efectos del Trámite correspondiente.

Artículo 126. La Dirección General de Impuestos Internos, aún en los casos en que las penalidades en que incurran los infractores a las leyes de vinos deban ser aplicados por la autoridad judicial, notificará a los interesados de los expedientes que se formen con tal motivo y de las penalidades en que, a su juicio, hayan incurrido.

Artículo 127. La Dirección General de Impuestos Internos queda facultada para tomar todas las medidas no previstas por este decreto, tendientes a asegurar el mejor contralor de las leyes que se reglamentan, inmediatamente que las juzgue necesarias, dando cuenta al Ministerio de Hacienda para su aprobación.



Capítulo X
«Métodos de análisis»

Artículo 128. Adóptanse como métodos oficiales para el análisis de los vinos los siguientes:

Caracteres organolépticos

Se examinarán los caracteres organolépticos del vino, como ser aspecto (color y limpidez), olor y sabor. Se dará preferencia a la gustación para apreciar el origen o clase de uva y las alteraciones del vino. La mejor temperatura para la gustación es la comprendida entre los 13 y 15 grados para los vinos blancos y de 15 a 17 para los rojos. La gustación se practicará inmediatamente después de abierto el envase y con preferencia en la misma bodega o depósito.

Intensidad colorante

Se verificará con el vinocolorímetro de Sallerón y Dujardín, expresándose la intensidad de coloración por la gama cromática de Sallerón.

Densidad a 15 grados

Se tomará la densidad del vino a 15 grados con el pienómetro o con la balanza de Westphal, siguiendo la técnica física habitual.

La densidad del vino se expresará a 15 grados con relación al agua, a la misma temperatura, tomada como unidad.

Alcohol

Se miden 250 centímetros cúbicos de vino en un matraz aforado, a una temperatura lo más cercana posible a 15 grados, se vierte el vino en un matraz de un aparato de destilación unido a un refrigerante, se neutraliza casi exactamente con una solución de soda cáustica, se agregan unos fragmentos de piedra pómez y se destila. La operación debe ser conducida al principio lentamente, procurando que en todo momento el líquido condensado tenga una temperatura lo más cercana posible a 15 grados. A la extremidad del tubo refrigerante se adaptará por medio de un tubo de caucho un tubo de vidrio que alcance el centro del matraz destinado a recoger el alcohol.

La operación se dará por terminada cuando se han recogido más o menos los 2/3 del vino empleado. Se lleva el matraz y su contenido a la misma temperatura a que se midió el vino, se completa el volumen a 250 c.c con agua destilada y después de agitación se toma la temperatura y el grado alcohólico. El grado alcohólico significa el número de centímetros cúbicos de alcohol absoluto contenido en cien centímetros cúbicos de vino. Se determinará con un alcohómetro centesimal verificado o bien con un picnómetro, hallando la densidad a 15 grados con relación al agua a la misma temperatura. La transformación de la densidad en grados alcohólicos se hará de acuerdo con las tablas oficiales en Francia.

En el caso de que el grado alcohólico hubiera sido determinado a una temperatura distinta de 15 grados se harán las debidas correcciones por medio de la tabla de la fuerza real de los líquidos espirituosos de Gay-Lussac.

Alcohol en peso por litro de vino

Para convertir el grado alcohólico en alcohol en peso por litro de vino se tomará como peso específico del alcohol absoluto a 15 grados la cifra 0,79366. El alcohol en peso por litro de vino se obtendrá, pues, multiplicando el grado alcohólico por el factor 7,9366, o bien haciendo uso de la tabla de D. Giribaldo. (Revista «Centro Farmacéutico Uruguayo», año 1908, pág. 94)

Extracto seco a 100 grados

Se vierten 10 c.c. de vino, medidos con una pipeta aforada en una cápsula de platino tarada, de 70 milímetros de diámetro por 22 milímetros de alto, de fondo bien plano.

Se coloca la cápsula sobre un baño maría cuya cubierta esté constituida por una chapa metálica, bien horizontal, dotada de orificios de 60 milímetros de diámetro. Las cápsulas se colocarán de manera de cubrir los orificios, los que no se empleen se cubrirán con tapas adecuadas.

Cuando la cubierta metálica forme cuerpo con el baño maría se adaptará en su centro un tubo estrecho y largo para escape del vapor.

La distancia entre la cubierta y el nivel del agua del baño maría debe ser de 5 a 6 centímetros.

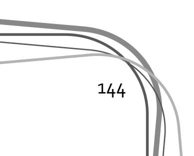
Se colocará la cápsula sobre el baño maría y luego se calentará este a la ebullición, la que será mantenida durante dos horas y media. Al cabo de ese tiempo se seca cuidadosamente la parte externa de la cápsula, se deja enfriar en un desecador y se pesa. La diferencia de peso, con la cápsula vacía, multiplicada por cien, dará el extracto seco a 100 grados por litro de vino.

Cenizas

Se evapora a seco en una cápsula de platino 20 c.c. de vino, se llevan a un horno de mufla frío, el que se calienta lentamente para evitar una descomposición brusca de las materias orgánicas que provocarían proyecciones y, de consiguiente, darían lugar a pérdidas. Se eleva la temperatura hasta el rojo sombra y se deja hasta la obtención de cenizas blancas. Se pesa después del enfriamiento y la cifra obtenida multiplicada por 50 da el total de cenizas por litro de vino.

Alcalinidad total

Se procede adicionando a las cenizas obtenidas en la operación anterior 10 c.c. de solución N/10 de ácido sulfúrico, calentando ligeramente para desalojar el ácido carbónico y luego valorando el exceso de ácido por la soda N/10 en presencia de la ftaleína como indicador, los resultados se expresan en bitartrato de potasio por litro de vino.



Azúcar reductor

Un volumen de vino de 50 o 60 c.c. se agita con la cantidad suficiente de carbón animal puro hasta completar la decoloración y se filtra rápidamente, pasando el vino filtrado a una bureta. Debe abreviarse todo lo posible el tiempo de contacto del vino con el carbón animal.

En un matracito Erlenmeyer de 200 a 250 c.c. se miden 10 c.c. de reactivo de Fehling y 50 c.c. de una legía de soda cáustica de densidad 1.10, calentando la mezcla hasta la ebullición y sobre el líquido caliente viértese poco a poco el vino contenido en la bureta hasta la desaparición del color azul.

El reactivo de Fehling se debe preparar de tal manera que cada c.c. corresponda a 0,0025 de glucosa, lo que deberá comprobarse valorándolo con una solución de glucosa pura, anhidra y cristalizada.

Los vinos que contengan más de 2,5 gramos de azúcar reductor por litro deberán diluirse con la cantidad de agua necesaria, a fin de que su concentración en glucosa quede comprendida entre 2 y 2,5 gramos por litro.

Sacarosa

25 o 50 c.c. de vino decolorado en la misma forma que para determinar azúcar reductor, se ponen en un matracito aforado de 50 a 100 c.c. y se añaden uno o dos c.c. de ácido clorhídrico al 10%, según se hayan tomado uno u otro de los volúmenes indicados del vino. Se introduce el matracito en un baño de agua a 90 grados y se mantiene a esa temperatura durante diez minutos, se retira del baño, se enfría en corriente de agua, se neutraliza el ácido agregado con solución de soda cáustica al 10%, se afora y se determina nuevamente el azúcar reductor con el reactivo de Fehling. La diferencia entre las dos determinaciones, expresada en glucosa por litro, multiplicada por 0,95 representa la sacarosa contenida en el vino.

Crémor tártaro

Se miden 20 c.c. de vino y se echan en un matraz Erlenmeyer de 200 a 250 c.c. Se añaden 80 c.c. de una mezcla en volúmenes iguales de alcohol a 95 grados y éter anhidro, se tapa el matraz y se agita durante cinco minutos.

Se deja en reposo, durante 48 horas y al cabo de este tiempo se decanta el líquido sobre un filtro con pequeñas porciones de la misma mezcla etéreo-alcohólica y se introduce luego el filtro en el matraz, lavando las paredes de este con agua caliente para disolver el crémor adherido. Una vez que todo el crémor se ha disuelto se agregan dos gotas de solución alcohólica de fenoftaleína al 3% y se determina la acidez con soda cáustica normal décima.

Al resultado obtenido, expresado en crémor por litro, se agrega el valor aditivo 0,2 que representa la solubilidad del bitartrato en la mezcla del éter y alcohol.

Ácido tartárico total y libre

Se opera exactamente como en el caso anterior, pero agregando al vino 1 c.c. de solución de bromuro de potasio al 10% y cuidando de emplear en el lavaje la misma cantidad de éter-alcohol empleado en la determinación del crémor. La

diferencia entre una y otra determinación expresada en crémor y multiplicada por 0,7978 representa el ácido tartárico libre que contiene el vino.

Potasa total

Se procede como en el caso anterior, pero sustituyendo la solución de bromuro de potasio con un centímetro cúbico de solución tartárico al 10% en el agua alcoholizada a 20 grados.
Para eliminar las últimas trazas de ácido tartárico libre que pueden quedar impregnado el filtro, se concluye el lavaje con alcohol a 95 grados.
Los resultados se expresan en bitartrato de potasio.

Acidez total

Se miden 5 c.c. de vino con una pipeta de doble trazo, se vierten en un vaso de vidrio de fondo plano de siete centímetros de diámetro, se calienta a 80 grados con el fin de expulsar el CO_2 colocándolo unos instantes sobre el baño maría, se deja enfriar y se le agregan dos gotas de solución alcohólica de fenoftaleína al 3%,luego se vierte una solución de soda N/10 con una bureta, manteniendo el vaso a algunos centímetros de distancia por encima de una superficie blanca que reciba la luz de frente, esto último para recibir claramente las variaciones de color líquido. Se vierte la solución de $NaOH$, gota a gota, y se agita, observando el viraje de color que aparece antes de la neutralización completa del vino. Se considerará terminada la operación cuando la última gota de solución de $NaOH$ N/10 añadida, produzca una coloración rosada o rojo violácea y que no desaparezca por agitación del líquido. Multiplicando el número de centímetros cúbicos de solución alcalina empleados por 0,98 se obtiene la acidez total expresada en SO_4H_2 por litro de vino.

Acidez fija

En un matraz de 300 c.c. de capacidad y de fondo redondo se vierten 5 c.c. de vino y se agregan algunos trocitos de tubo de pipa o de piedra pómez. Se cierra con un tapón de goma de dos orificios, por uno de ellos penetra hasta el centro del matraz un tubo embudo con llave en el que se vierten 10 c.c. de agua destilada y hervida, y por el otro orificio, mediante otro tubo de vidrio, se une a un pequeño refrigerante, a cuya extremidad inferior se fija por medio de un tapón de goma un frasco de filtrar con tubo lateral de llave, el que se comunica con un aparato de hacer el vacío, provisto de un vacuómetro.
Cuando la presión interior del aparato se halla disminuida en unos 600 mm se cierra la llave y se calienta al baño maría el matraz que contiene el vino. Este entra en ebullición de inmediato y la destilación se conduce regularmente. Luego que el residuo ha adquirido el estado pastoso se dejan caer unos 2 c.c. de agua, abriendo con precaución la llave del tubo embudo y continuando la destilación hasta llegar nuevamente al estado pastoso. En este momento se deja entrar el resto del agua, abriendo del todo la llave, de modo que el aire que penetre arrastre los vapores.

Restablecida la presión interior se retira el matraz y se determina la acidez del líquido, como en el caso anterior. El número de c.c. de solución de NAOH N/10 gastada, multiplicando por 0,98 de la acidez fija expresada en SO4H2 por litro de vino.

Acidez volátil

Esta se obtiene restando la acidez total a la acidez fija.

Acidez volátil libre y combinada

Cuando la cantidad de cenizas de un vino es elevada y rica en carbonatos hay lugar para sospechar que el vino ha sido parcialmente neutralizado con el fin de disimular su alteración. En este caso se ponen en libertad los ácidos volátiles combinados, por medio de un exceso de ácido tartárico 5 c.c. de vino adicionados de 5 c.c. de solución a 20 grados de ácido tartárico N/10 o de título conocido, son sometidos a la evaporación bajo presión reducida, en las mismas condiciones que para la determinación de la acidez fija. Al líquido del matraz se le agrega la cantidad de solución de NAOH N/10 estrictamente necesaria para neutralizar los 5 c.c. de solución de ácido tartárico añadidos. Se determina la nueva acidez fija resultante, esta restada de la acidez total, da la acidez volátil libre y combinada.

Sulfatos. Ensayo preliminar aproximado

Se prepara una solución conteniendo por litro 2.804 g de cloruro de bario cristalizado (correspondientes a 2 g de sulfato neutro de potasio) y 10 c.c. de ácido clorhídrico. En dos tubos de ensayo se colocarán 10 c.c. de vino y se les agrega, al primero 5 c.c. de la solución barítica, al segundo 7 c.c. Se agita, se calienta a la ebullición y se filtra.

El líquido filtrado es dividido en dos tubos de ensayo. En el primero se agrega 1 c.c. de solución de cloruro de bario al 10%, en el segundo 1 c.c. de ácido sulfúrico al 1/10. Se agitan y se examinan los dos tubos, si el ensayo hecho con 5 c.c. de solución valorada de cloruro de bario da un enturbiamiento con el ácido sulfúrico, es que el vino contiene menos de un gramo de sulfato de potasio por litro. Se examina entonces el ensayo hecho con 7 c.c. 5 de solución barítica. Si enturbia con el ácido sulfúrico la cantidad de sulfato de potasio es superior a un gramo, estando comprendido entre un gramo y un gramo 50.Si, por el contrario, es el cloruro de bario el que produce enturbiamiento, es que el vino contiene más de un gramo 50 de sulfato de potasio por litro. Pasando de un gramo por litro de vino se procederá a la dosificación exacta.

Dosificación

Se colocan 50 c.c. de vino en un vaso de precipitados, se agrega 1c.c. de ácido clorhídrico y se lleva a la ebullición: se añaden 2 c.c. de solución de cloruro de bario al 10% se hace hervir algunos instantes y se deja decantar.

Se recoge el sulfato de bario en un filtro cuyo peso en cenizas sea conocido, se lava el precipitado, se calcina y se pesa.

El peso obtenido multiplicado por 14.94 da la cantidad de sulfato neutro de potasio por litro.

Anhidrido sulfuroso total

En un matraz de fondo redondo de unos 250 c.c. dispuesto para ser calentado al baño maría, se vierten 2 c.c. de ácido fosfórico siruposo y algunos fragmentos de piedra pómez calcinada. A este matraz se adapta un tapón de caucho con dos orificios: por uno de estos pasa un tubo embudo, con llave, de una capacidad mínima de 50 c.c. Por el otro orificio pasa un tubo de desprendimiento unido a un refrigerante descendente, por cuyo manchón se hace circular agua fría. Este refrigerante se prolonga en un tubo de vidrio que penetra hasta el fondo de un matraz resistente de dos aberturas, ajustándolo por medio de un tapón de caucho.
A la otra abertura se ajusta también, con un tapón de caucho, un tubo de vidrio con llave en comunicación con un aparato de hacer el vacío.
Se coloca en este matraz 20 c.c. de legía de soda al 40% teniendo cuidado que la extremidad del tubo comunicando con el refrigerante esté sumergida en esta legía.
Una vez ajustadas las distintas partes del aparato se hace el vacío en él, de manera de reducir la presión interior a dos o tres centímetros de mercurio, llevando entretanto el baño maría a la ebullición.
Se introduce en seguida, lentamente, por el tubo embudo 50 c.c. del vino en el cual se quiere dosificar el anhidrido sulfuroso. Las últimas gotas de este vino se hacen penetrar mediante algunos centímetros cúbicos de agua destilada, teniendo cuidado en todo momento de abrir con precaución la llave para evitar toda entrada de aire.
Se destila el vino hasta que el residuo se vuelva pastoso. Se deja entrar el aire en el aparato, abriendo la llave del tubo embudo y se desprende el matraz de dos aberturas. Se agrega al contenido de este matraz 10 c.c. de ácido clorhídrico oficinal diluido al medio, unas gotas de engrudo de almidón y se dosifica el anhídrido sulfuroso por el método iodométrico, empleando una solución de iodo N/20.
El resultado se expresa en miligramos de anhídrido sulfuroso por litro de vino.
Cuando esta cantidad iguale o exceda la cifra, límite de anhídrido sulfuroso tolerada por las disposiciones vigentes, se utilizará el mismo líquido resultante del ensayo iodométrico para efectuar una dosificación ponderal, del ácido sulfúrico formado, al estado de sulfato de bario. El resultado se expresará en anhídrido sulfuroso como en el ensayo anterior.
Los datos del análisis ponderal tendrán carácter decisivo.

Anhídrido sulfuroso combinado-Reactivos

Solución de iodo: 2 gramos.50 de iodo y 3 gramos. 50 de ioduro de potasio disueltos en un litro de agua.
Solución arsenical: 1 gramo de anhídrido arsenioso y 3 gramos de carbonato de sodio disueltos en un litro de agua.
Estas dos soluciones, en volúmenes iguales, se corresponden sensiblemente.

Dosificación

Se comienza por determinar el volumen de solución de iodo necesario para oxidar el anhídrido sulfuroso libre de 5 c.c. de vino, hasta coloración azul franca del engrudo de almidón. Si el vino es muy coloreado se le diluye convenientemente. Sea (n) el volumen de solución de iodo gastado. Se toman 50 c.c. de vino, se agrega 1 c.c. de ácido clorhídrico concentrado y luego diez veces el volumen (n) de solución de iodo. Algunos minutos después se adiciona volumen igual de solución arsenical para destruir la totalidad del iodo agregado. Se practica entonces la dosificación del anhídrido sulfuroso combinado, sobre la totalidad del líquido así obtenido, de acuerdo con el procedimiento de Blarez y Chelle, indicado para el anhídrido sulfuroso total.

Anhídrido sulfuroso libre

La diferencia entre el anhídrido sulfuroso total y el combinado representa el anhídrido sulfuroso libre. Los resultados se expresan en miligramos de SO_2 por litro de vino.

Ácido cítrico

Investigación: A 10 c.c. de vino se agrega 1 gramo de bióxido de plomo, se agita y se adicionan 2 c.c. de una solución de sulfato de mercurio, conteniendo: óxido de mercurio, 5 gramos, ácido sulfúrico concentrado, 20 c.c. y agua, 100 c.c. se agita y se filtra.

Se colocan en un tubo de ensayo 5 a 6 c.c. de líquido filtrado, se llevan a ebullición y se les agrega una gota de solución de permanganato de potasio al 1% después de decoloración se agrega otra gota de permanganato y se continúa agregando por gotas hasta 10.

Los vinos normales producen un enturbiamiento muy débil.

A la dosis de 0 gramos 10 por litro el enturbiamiento es neto y a partir de 0 g 40, por litro se produce un precipitado coposo.

Determinación cuantitativa-Procedimiento Denigés

Para la determinación cuantitativa de este ácido se efectuarán ensayos comparativos empleando soluciones de valor conocido de ácido cítrico puro. Estas soluciones se harán disolviendo el ácido cítrico en vinos que den reacción negativa de ese ácido por el mismo procedimiento de Denigés.

Cloruros

Se colocan 50 c.c. de vino en una cápsula de porcelana y se hace hervir durante dos o tres minutos si se trata de un vino tinto, o se evapora hasta la mitad de su volumen si se trata de un vino blanco. Luego se quita la cápsula del fuego y se agregan 2 c.c. de ácido nítrico puro y se agita. Después se agregan 20 c.c. de nitrato de plata N/10 y se deja enfriar, se vierte la mezcla en un matraz aforado de 200 c.c. y se enrasa con agua, se mezcla bien, se filtra, poniendo aparte las primeras porciones filtradas y se toman 100 c.c. del filtrado perfectamente límpido que se colocan en un matracito. Se vierten luego en este 15 c.c. de amoníaco y 10 gotas de solución de yoduro de potasio al 20%. El yoduro de potasio debe

producir un enturbiamiento persistente si había cantidad suficiente de nitrato de plata. En seguida se vierten sobre la mezcla 10 c.c. de solución de cianuro de potasio equivalente volumen a volumen a la solución de nitrato de plata N/10 con lo que la solución se vuelve límpida. Finalmente se vierte sobre la mezcla, mediante una bureta, solución de nitrato de plata N/10, hasta enturbiamiento persistente. El número de centímetros cúbicos de nitrato de plata gastado, multiplicado por 0,234, dará la cantidad de cloruro de sodio por litro de vino. El resultado se expresa en (NaCl) por litro.

Ensayo polarimétrico

En un matracito aforado de 100 c.c. se miden 50 c.c. de vino, se añaden 2.5 de subacetato de plomo al 10%.

Se agita la mezcla y se agrega poco a poco solución saturada de sulfato de sodio en cantidad suficiente para precipitar el exceso de plomo.

Se completa el volumen a 100 c.c. y se filtra decantando en filtro seco. Se observa la acción que el líquido filtrado ejerce sobre la luz polarizada, efectuando la observación con el polarímetro Laurent y utilizando un tubo de 2 decímetros.

Si el vino presenta un poder rotatorio dextrógiro mayor de 0.25 grados de círculo, se investigará glucosa comercial, sacarosa y dextrina.

Manita

50 c.c. de vino se evaporan a baño maría hasta consistencia de jarabe, se deja cristalizar el extracto y después de doce horas se mezcla con dos gramos de arena calcinada, se pasa a un mortero y se deshace la masa agregando en pequeñas porciones 100 c.c. de alcohol a 85 grados saturado de manita a la temperatura de la operación, se filtra y se deja agotar la masa durante dos horas.

El filtro y su contenido se pasa a un extractor Soxhlet y se agota la masa con alcohol a 85 grados durante una hora. Después de enfriamiento se destilan los 4/5 del alcohol, se agrega al residuo negro animal y se filtra lavando el carbón dos veces con 50 c.c. de alcohol de 85 grados calentando a la ebullición. Se evapora a 60 grados y se pesa la manita.

Glicerina

Se mezclan en una cápsula de porcelana 2 g 50 de negro animal y 25 g de arena seca lavada, se agregan 50 c.c. de vino, se agita y se evapora a baño maría a sequedad.

Se deja enfriar y se tritura el residuo de la cápsula con una mano de mortero, mezclándole íntimamente 5 g de cal viva pulverizada. Se adiciona al polvo obtenido 50 c.c. de alcohol absoluto (D.O. 796), se calienta al baño maría agitando, se filtra sobre un filtro plegado y se recoge el líquido en una cápsula. Se agota el residuo por dos veces con 25 c.c. de alcohol absoluto, en caliente, se filtra, reuniendo los líquidos alcohólicos, los que son evaporados lentamente a baño maría hasta tener más o menos 5 c.c. Se vierte el líquido residual en un tubo de 50 c.c. de capacidad, se lava la cápsula con 5 c.c. de alcohol que se vierten en un tubo que contiene el líquido anterior y se concluye de lavar la cápsula con 30 c.c. de

éter sulfúrico que se vierte luego en el tubo que contiene los líquidos alcohólicos. Se agita la mezcla y se filtra por un filtro sin pliegues, recogiéndose el líquido filtrado en una cápsula de platino tarada, se lava el filtro y el tubo por dos veces con 5 c.c. de éter, se evapora el líquido a baño maría a una temperatura de 65 a 70 grados y luego se termina la evaporación a la estufa a la misma temperatura durante 30 a 45 minutos. Se lleva al desecador, se pesa la cápsula, tomando las precauciones que exige la naturaleza hidroscópica del residuo.
El peso obtenido por diferencia multiplicado por 20 representa la glicerina por litro de vino.

Materias colorantes extrañas

Se harán los tres ensayos siguientes:

a. A 50 c.c. de vino alcalinizado por el amoníaco se agregan 15 c.c. de alcohol amílico incoloro y se agita. El alcohol amílico no debe colorearse. Si permanece incoloro se le decanta, se filtra y se acidula con ácido acético, debe igualmente permanecer incoloro.

b. Se colocan 50 c.c. de vino en una cápsula y se agregan 5 c.c. de solución de ácido clorhídrico oficinal al 5% se lleva a la ebullición y se agrega una hebra de lana blanca y gruesa de unos 15 centímetros de largo, se hace hervir unos cinco minutos agregando agua hirviendo a medida que el líquido se concentra, se retira la hebra y se lava con agua destilada. La hebra se teñirá apenas en rosado o roja sucio. Sumergida en agua amoniacal, debe tomar un color verde sucio. Cualquier otra coloración es indicio de la adición de un colorante extraño.
Para aislarlo, se tomarán 50 c.c. de vino, se adicionan de 5 c.c. de solución de ácido clorhídrico oficinal de 5% se agregan varias hebras de lana gruesa, se lleva el líquido a la ebullición 10 minutos, agregando agua hirviendo a medida que se evapora, se deja enfriar, se lava la lana con agua destilada, se dejan todas las hebras juntas en maceración durante 24 horas en frío con 50 c.c. de una solución preparada con 5 c.c. de amoníaco de densidad 0,925 y 95 c.c. de agua. La operación puede acelerarse llevando a la ebullición durante 10 minutos el líquido amoniacal con las hebras de lana.
El colorante extraño pasará a la solución amoniacal y el natural del vino será destruido. Se quitan las hebras de lana, se neutraliza el líquido con HCl y se agregan 5 c.c. de solución clorhídrica al 5% y una hebra de lana blanca y gruesa de 25 centímetros de longitud, se lleva a la ebullición lenta durante 15 minutos, se deja enfriar, se lava la hebra de lana teñida con agua destilada y se seca. Sobre esta lana de segundo baño o sobre la solución amoniacal filtrada y neutralizada podrán hacerse las reacciones características de cada colorante. Para los casos dudosos, y especialmente para aquellos en que el colorante se fije con dificultades sobre la lana, o se destruya, se seguirá la técnica indicada por A. Peluffo

(Revista «Centro Farmacéutico Uruguayo». Año 1901, pp. 311 y 343, «Investigación de materias colorantes».

c. Cuando se sospeche la presencia de colorantes extraños que viren al color verde por adición de agua amoniacal se investigarán de acuerdo con las reacciones indicadas por Ch. Girard («Analyse des matières alimentaires». Artículo de Sangle Ferrière: «Cuadro de las reacciones que presentan los vinos adicionados de materias colorantes animales o vegetales»).

Tanino

Dosificación por uno de los dos procedimientos siguientes:

a. Procedimiento de Loewenthal, modificado por Carpené y Pí (Kulisch: «Analyse des vins», edición francesa, pág. 229, o en «Post Neumann», «Traité complet d' analyse chimique apliqué aux essais industriels», 2ª edición francesa, tomo II, pág. 678).
b. Procedimiento de A. Girard. (Ch. Girard: Analyse des matières alimentaires». 2ª edición, página 150).

Se indicará siempre cual de los dos procedimientos se ha seguido.

Ácidos minerales libres

a. 1. Ácido sulfúrico: Cuando la proporción de sulfato de potasio sea elevada con relación a la cantidad de cenizas se debe investigar el SO_4H_2 libre. Para esto se practicará una nueva dosificación de sulfatos en las cenizas aciduladas con HCl. Si la cantidad de sulfatos de las cenizas es inferior a la obtenida por dosificación directa en el vino se podrá afirmar la presencia de ácido sulfúrico libre en este.

   2. Ácido clorhídrico: Cuando la proporción de cloruros calculada en NaCl sea elevada con relación a la cantidad de cenizas se debe investigar el HCl libre. Para esto se destilarán hasta sequedad 50 c.c. de vino y se investigará el ácido clorhídrico en él destilado. Si la presencia de este ácido es acusada netamente por los reactivos usuales, se puede afirmar la presencia del ácido clorhídrico libre en el vino.
b. Se determina la conductibilidad inicial del vino diluido al 1/5 con agua destilada y previamente despojado por agitación de la mayor parte de CO_2. Para esto se introduce en la célula electrolítica de un aparato de Kolhraush, teniendo cuidado de que el líquido cubra los electrodos, que estos no tengan adheridas burbujas gaseosas y tomando la temperatura con un termómetro dividido en décimos de grado. Luego se le agrega solución N/10 de KOH por fracciones de 0 c.c. 10 por vez, agitando y cuidando que la temperatura sea constante y tomando la conductibilidad después de cada adición. Estas adiciones se hacen en número de 6 a 8.

Si la conductibilidad aumenta a medida que se le agrega la solución alcalina se puede descartar la presencia de ácidos minerales libres, si, por el contrario, la

conductibilidad disminuye primero y luego aumenta, es que el vino contiene ácidos minerales libres.

Ácido salicílico

Se vierten en una ampolla de decantación 20 c.c. de vino, 3 gotas de HCl puro y 30 c.c. de bencina cristalizable (benzol). Agitar de tiempo en tiempo durante media hora, evitando producir emulsión. Decantar el vino y separar la bencina. Lavar la ampolla y volver a colocar en ella la bencina, agregar 3 c.c. de agua y agitar.

Previo reposo, evacuar el agua y filtrar la bencina en un tubo de ensayo. Agregar 1 c.c. de agua destilada, después una gota de solución neutra de percloruro de hierro oficinal diluida al 1/10 o dos gotas de solución de alumbre de hierro al 1% y agitar. Después de reposo la capa acuosa será más o menos violeta si el vino fue adicionado de ácido salicílico.

No debe emplearse más de 20 c.c. de vino en cada ensayo para evitar el error proveniente de la presencia de ácido salicílico normal en casi todos los vinos.

Ácido bórico

Las cenizas provenientes de la calcinación moderada o de la simple carbonización de 25 c.c. de vino se humedecen con 2 c.c. de ácido clorhídrico de densidad 1.12 sin adición de agua. Se sumerge en esta solución una tira de papel de cúrcuma sensible y se le seca sobre un vidrio de reloj calentado a 100 grados. En presencia de ácido bórico, el papel tomará un color pardo rojo que se hará más neto cuando el papel esté completamente seco. Tratado este papel con una solución de carbonato de sodio la coloración pasará al azul negro, coloración característica del ácido bórico.

Como las cenizas de casi todos los vinos contienen indicios de ácido bórico, no podrá afirmarse la adición de esta sustancia sino en el caso de una reacción intensa, o bien cuando diluyendo la solución clorhídrica de las cenizas en 10 c.c. de agua persista la reacción con el papel de cúrcuma.

Ácido benzoico

Cincuenta c.c. de vino se evaporan al baño maría hasta reducción a la mitad de aquel volumen, se deja enfriar y se agrega 1 c.c. de HCl puro. Se trasvasa a una ampolla de decantación. Se agrega 50 c.c. de éter etílico y se agita de cuando en cuando durante una hora. Se evacúa el líquido vinoso y se lava el éter dos veces con 10 c.c. de agua destilada cada vez.

La solución etérea se filtra y se evapora a una temperatura máxima de 30 a 35 grados hasta eliminación del éter. El residuo se agota con 5 c.c. de agua hirviendo y se trasvasa a un tubo de ensayo. Se agrega 0 c.c. 4. de ácido acético diluido al 1/5 0,4 c.c. de solución oficinal de percloruro de hierro diluida al décimo y 1 c.c. de agua oxigenada de un volumen.

Se lleva el tubo al baño maría hirviendo durante un minuto. Se deja enfriar, se agregan cuatro gotas de HCl puro para descomponer el salicilato férrico formado y se agregan 10 c.c. de bencina.

Se termina como en el caso de la investigación del ácido salicílico.
Cuando la coloración violeta franca con la sal férrica, en ausencia de ácido salicílico o sacarina adicionados, lo cual resultará de las respectivas investigaciones, indicará la presencia de ácido benzoico transformado por el agua oxigenada en ácido salicílico.
Cuando la coloración fuera débil o dudosa ella podrá provenir del ácido salicílico normal del vino.
En este caso se hará una investigación empleando 50 c.c. de vino y siguiendo exactamente la misma marcha indicada para el ácido benzoico, con la diferencia de no emplear agua oxigenada.
La presencia del ácido benzoico adicionado resultará probada si la coloración violeta obtenida por la sal férrica con adición de agua oxigenada es notablemente superior a la que resulta del ácido salicílico normal.

Fluoruros

A 100 c.c. de vino se agregan 5 gotas de solución concentrada de sulfato de sodio y 10 c.c. de una solución al 10% de acetato de bario, se agita y se deja reposar. Al cabo de un cuarto de hora se filtra por un pequeño filtro plegado, se lava el depósito una o dos veces, se escurre el filtro, y después de haberlo desecado rápidamente a la estufa se le incinera en un crisol de platino de unos cinco centímetros de diámetro. Se toma una lámina de vidrio delgada, bien limpia, cuadrada o redonda, de ocho centímetros de lado o de diámetro, o bien un vidrio de reloj se calienta lo suficiente para poder cubrirlo de una capa de cera de carnauba blanca o de parafina de punto de fusión elevado. Después de enfriada se trazan sobre la cera algunos caracteres por medio de un punzón, de manera de dejar el vidrio descubierto.
Se tapa el crisol, que debe estar bien fijo, con el vidrio así preparado y con la parte recubierta de cera hacia abajo. Se asegura una adherencia perfecta, interponiendo una rodaja de caucho entre el vidrio y los bordes del crisol. Luego se calienta muy moderadamente el fondo de la cápsula, en la cual, antes de haberla obstruido, se han agregado una o dos gotas de agua, primero, y luego ácido sulfúrico puro y concentrado, de manera de impregnar bien las cenizas.
Es necesario enfriar la lámina o vidrio de reloj por medio de un dispositivo cualquiera.
Al cabo de una hora se apaga el fuego, se quita la lámina y luego la caja de cera, por fusión primero enjugando con papel absorbente y luego con carbonato de calcio y cloroformo. La presencia de flúor se revela por el grabado del vidrio, más visible a la lente cuando se condensa el aliento sobre él.

Edulcorantes artificiales

Sacarina-Se somete el vino a la destilación para separar el alcohol, se agrega un exceso de acetato neutro de plomo en medio ácido (si el líquido no es suficientemente ácido se adiciona 1% de ácido acético cristalizable).

El exceso de plomo es separado de la solución precipitándolo con un exceso de ácido sulfúrico. Se filtra y la solución ácida obtenida se agota tres veces con la mitad de su volumen de éter.
Se evapora el líquido etéreo y se trata el residuo por 10 c.c. de ácido sulfúrico al 1/10, calentándolo a baño maría y agregando poco a poco una solución saturada de permanganato de potasio, hasta coloración persistente.
El líquido obtenido no puede contener ni ácido salicílico ni ningún producto capaz de disimular el sabor ni la reacción de la sacarina. El líquido se trata luego con la mitad de su volumen de bencina, se agita, se decanta el líquido bencénico y se repite tres veces la operación.
Las soluciones bencénicas reunidas filtradas se evaporan a sequedad. El residuo es tratado por 2 c.c. de agua caliente. Con unas gotas de la solución se prueba su sabor azucarado o dulce. Si el resultado el positivo se vierte el resto del líquido en un tubo de ensayo, se lava la cápsula con 2 c.c. de una solución de soda al 3%. Los líquidos reunidos se evaporan a sequedad, teniendo cuidado de no prolongar la operación para evitar la carbonatación total del álcali. El tubo de ensayo se une a un termómetro con dos anillos de caucho, de manera que el recipiente de mercurio del termómetro se encuentre en el mismo plano que el fondo del tubo. Se coloca en un baño conteniendo soldadura de plomeros calentada de antemano y en el cual se mantiene durante un minuto a 270 grados.
El residuo se disuelve en el ácido sulfúrico al 1/10 la solución es agitada con la bencina, la que se decanta y se filtra. El líquido agitado con 1 c.c. de solución diluida de sal férrica produce una coloración violeta, característica del ácido salicílico si el producto tratado contenía sacarina.

Sucramina y derivados de las sacarinas

La sucramina presenta todos los caracteres de la sacarina, exceptuada la solubilidad en el disolvente de la sulfimida.
En solución acuosa no pasa al éter ni a la bencina. Cuando se trata de este disolvente es pues necesario acidificar por el ácido sulfúrico antes de proceder al agotamiento.

Dulcina

Se adiciona al vino, carbonato de plomo y se evapora al baño maría hasta la obtención de una pasta densa. El residuo es tratado por el alcohol; el extracto alcohólico evaporado a sequedad es agotado varias veces con el éter.
El extracto etéreo filtrado deja depositar la dulcina al estado puro; se le reconoce por su sabor azucarado y su punto de fusión (173-174 grados). Da las siguientes reacciones características:

a. La dulcina, puesta en suspensión en un poco de agua y adicionada de 5 a 8 gotas de una solución de nitrato de mercurio privado de ácido nítrico y calentado 8 a 10 minutos a baño maría hirviendo, produce una débil coloración violeta que se acentúa por la adición de una pequeña cantidad de peróxido de plomo.

b. La dulcina se calienta un poco de tiempo con 3 o 4 gotas de fenol y ácido sulfúrico concentrado.
Diluyendo luego con agua y adicionando amoníaco se produce en el límite de contacto de los dos líquidos una zona azul.

Determinación de relaciones

Artículo 129. Las relaciones anuales que establece la ley respectiva deberán ser calculadas en la forma siguiente:

1. Regla de A.Gautier-Suma alcohol más ácido. Se obtiene sumando la cifra que representa el alcohol en volumen a la temperatura de 15 grados con la acidez total expresada en ácido sulfúrico por litro de vino y con las correcciones que a continuación se expresan:
   1) Correcciones a la riqueza alcohólica.
      a. Si el vino es incompletamente fermentado hay que tener en cuenta el alcohol a producirse por la fermentación del azúcar que exceda de un gramo por litro. A la riqueza alcohólica encontrada se le agregará el alcohol en potencia que se calcula para el excedente, según la siguiente relación: 18 gramos de azúcar por litro de vino equivalen a un grado alcohólico.
      b. Si el vino contiene una acidez volátil total superior a un gramo por litro se calculará el exceso de acidez en el alcohol etílico (un gramo de ácido acético por litro de vino corresponde a o grado 10 de alcohol), en que será sumado al alcohol en volumen encontrado. A las correcciones del alcohol obtenido corresponden, pues, la adición del alcohol procedente del exceso de azúcar no fermentado y el de la acidez volátil.
   2) Correcciones a la acidez total. La suma de la acidez debida al ácido tartárico adicionado al vino que exceda de 0,50 por litro, la correspondiente a la totalidad del ácido cítrico encontrado y la acidez volátil que exceda de un gramo por litro serán calculadas en SO4H2 y deducidos de la acidez total.
2. Relación alcohol al extracto: Es la relación que existe entre el alcohol en peso y el extracto reducido por litro de vino, con las correcciones que a continuación se expresan:
   a. Correcciones al alcohol: las indicadas para la suma alcohol- ácido.
   b. Extracto reducido: Se obtiene deduciendo del peso del extracto seco total la suma de las sustancias siguientes: lo que exceda de un gramo de materias reductivas; de un gramo de sulfatos en sulfato neutro de potasio; de 0,50 de ácido tartárico y de 0,30 de cloruro de sodio; el total de ácido cítrico, de manita, sacarosa y dextrina.
3. Relación Roos. Es la relación que existe entre las cifras de la suma acidez fija y la relación alcohol a extracto, determinadas en la forma establecida.

Artículo 130. Solicítese de la Presidencia de la República la autorización correspondiente para que las autoridades policiales puedan ejercer los cometidos que por este decreto se les confían.

Artículo 131. Deróganse los decretos y resoluciones que se opongan al presente.

Capítulo 6

Entre el impulso, la protección y el desinterés
Un examen de la legislación vitivinícola (1870-1930)

Este capítulo representa un primer acercamiento a la evolución de la legislación vitivinícola uruguaya en la fase del nacimiento, despegue y consolidación del sector. Está organizado a partir de cinco cuestiones que se pueden relevar en el ámbito legislativo.

En primer lugar, las disposiciones relacionadas con el fomento de la vitivinicultura, insertadas en el marco de medidas que intentaban impulsar y consolidar el crecimiento agrícola. En este aspecto, es posible evidenciar un cambio en las políticas estatales, ya que las normas tendientes a desarrollar el sector, generalmente insertadas en medidas generales destinadas al fomento de la agricultura y de la colonización, tendieron a menguar con el pasar del tiempo, hasta desaparecer a principios del siglo XX.

En segundo, se examinará el largo proceso, no falto de contradicciones, que llegó a formalizar los mecanismos y las modalidades de formación de los técnicos.

En tercero, se examinará la legislación sobre la filoxera. A diferencia de lo que sostuvieron algunos de los grandes empresarios en la época, es posible relevar una reglamentación temprana, en perfecta coincidencia con las disposiciones internacionales tomadas para contrarrestar la expansión de la plaga. Es interesante observar que las únicas normas destinadas a enfrentar a las plagas son dedicadas a la filoxera, mientras no existen medidas dedicadas a enfrentar las otras patologías de origen americano que habían aparecido a mitad del siglo XIX, es decir el oídio, la peronóspora y el black rot. Este diferente comportamiento se debe, muy probablemente, a la diversa percepción que se tuvo de las plagas y enfermedades, tanto por parte de los productores como de las instituciones, así como de los tiempos de llegada de las mismas al país. El oídio y la peronóspora aparecieron contemporáneamente a las primeras experimentaciones y, en esta fase, ya existían remedios que permitían enfrentar los efectos más dañinos de las dos enfermedades. El black rot se manifestó más tardíamente, pero también en este caso había sido descubierta una cura preventiva. En el caso de la filoxera, su manifestación en los viñedos franceses y europeos fue contemporánea al nacimiento de la viticultura en el país. Durante la primera expansión del sector se encontró un remedio para contrarrestarla, a través de la plantación de las vides sobre pie americano. Sin embargo, en parte debido a la gravedad de la plaga (la filoxera elimina completamente a las plantas) y en parte

a la percepción de la virulencia de la misma, fue considerada como el principal enemigo a enfrentar para los productores. Y el hecho de que fuera detectada oficialmente en 1893 representó una transformación profunda de los lineamientos de desarrollo sectoriales.

El cuarto punto a examinar serán las leyes destinadas a la represión de las adulteraciones y de los fraudes. A partir de la segunda mitad de la década de 1890 se verificó un incremento de denuncias sobre la comercialización de vinos artificiales y/o sobre adulteraciones, en correspondencia con el crecimiento de la elaboración vínica nacional. Las denuncias fueron acompañadas por un número de disposiciones destinadas a reprimir los fraudes y a reglamentar las características de los vinos artificiales que, sin embargo, siempre fueron supeditadas a las necesidades fiscales del Estado.

Por último, analizaré las medidas proteccionistas. Por largo tiempo, la historiografía ha considerado que los gravámenes aduaneros tuvieron un reflejo positivo casi inmediato para la industria nacional. Nuevas miradas sobre la evolución económica del país han demostrado que el desarrollo manufacturero tuvo una evolución mucho más compleja que la sencilla ecuación «protección-desarrollo-sustitución». El impacto de la legislación impositiva sobre las importaciones confirma estas últimas interpretaciones. Los gravámenes sobre el vino extranjero existieron desde antes de las primeras experimentaciones vitícolas realizadas en el país y, en líneas generales, respondieron mucho más a la necesidad de encontrar recursos para el Estado que a la voluntad de proteger a la viticultura. Solamente a finales de la década de los 20, es decir cuando la etapa de sustitución de importaciones ya se había cumplido, los gravámenes protegieron en un sentido proteccionista al vino nacional que, de todas maneras, desde 1900 era también gravado como los caldos importados.

El carácter de este trabajo es fundamentalmente descriptivo. Así que algunas cuestiones subyacentes a la evolución legislativa serán simplemente presentadas y citadas, pospuestas para exámenes futuros más detallados y específicos.

Desarrollo agrícola y desarrollo vitícola

La consolidación de las primeras experimentaciones vitícolas fue contemporánea a un avance generalizado de la agricultura y al fortalecimiento de la convicción, en diferentes sectores de la elite, de que Uruguay tenía unas inmejorables condiciones naturales para todo tipo de producción agrícola, que no venían adecuadamente explotadas. El vino fue vislumbrado como un producto no solo destinado a la sustitución de las importaciones, sino también como un bien que podía insertarse en la corriente agroexportadora, garantizando la diferenciación de los mercados y de los productos exportados. Además, el desarrollo vitícola y agrícola fueron considerados indispensables para incrementar la población, factor imprescindible para viabilizar a Uruguay como país independiente, sea funcionando como atractivo para los inmigrantes, sea como elementos de sedentarización de

la población nacional. El avance agrícola y el incremento demográfico, a su vez, fueron estimados como elementos claves para alcanzar la estabilización política, en la valoración de que la población rural, jerárquicamente capacitada y dedicada a la agricultura en predios de pequeñas dimensiones, abandonara el nomadismo y se alejara de las sublevaciones armadas que habían caracterizado la evolución política de la primera década del siglo xix (Beretta Curi, 2008, 2010, 2012).

La historiografía uruguaya ha definido, aunque desde perspectivas a veces antitéticas, la trayectoria de algunos sectores de la elite en este proceso, particularmente en el caso de los productores agremiados en la aru. Sin embargo, ha prestado poca atención a la actividad legislativa, con la excepción de las medidas destinadas a garantizar los derechos liberales de propiedad sobre la tierra y de las disposiciones ligadas a la ganadería.[1] De manera específica, ha insistido en que, al compás del avance de sus prerrogativas, el Estado, aún definiendo un marco institucional que adecuara eficazmente el país a la nueva realidad del comercio internacional, con el fin de potenciar su inserción como país agroexportador, terminó delegando en la aru las principales funciones relacionadas con la reglamentación de los sistemas productivos (Barrán-Nahum, 1967: 349-524). A pesar de que sea esta una observación poco adecuada, ya que ningún Estado del período —y menos aún el uruguayo— tenía una idea clara sobre los ámbitos en que tenía que intervenir y que la delegación en la aru se justificó por el hecho de que en la gremial se encontraban los pocos técnicos que el país tenía a disposición (Millot-Bertino, 1996: 78), no existen todavía estudios que permitan aclarar el impacto de la estructura burocrático-administrativa dedicada al agro, cuya constitución se empezó con la creación de la Dirección General Agronómica en 1876 (rnld, 1873-1878: 366-367). Asimismo, no se encuentran análisis sobre la evolución histórica de las diferentes divisiones estatales que, luego de una etapa caracterizada por el encargo de las funciones en la aru, muestran un creciente y temprano intervencionismo estatal. Por ejemplo, casi inmediatamente luego de su creación, los cometidos de la Dirección General Agronómica fueron trasladados a la Sección de Agricultura de la Comisión General de Inmigración. En 1887 este departamento fue separado y se delegó en la aru la política agrícola (rnld, 1887: 90-91). Sin embargo, en 1896 el Estado volvió a tomar bajo su control las políticas agropecuarias, con la creación del Departamento Nacional de Ganadería y Agricultura, directamente dependiente del Poder Ejecutivo y, en los hechos, del Ministerio de Industrias (rnld, 1896: 429-438).

Esta evolución, que muestra cambiantes percepciones e intereses hacia el rol del sector agrícola en la economía y la sociedad por parte de los gobiernos, es absolutamente eludida en los estudios historiográficos, sin embargo es fácil de evidenciar dos períodos en que la actuación estatal tomó formas diferentes. Por lo menos hasta finales de la década de 1880, el fomento de la agricultura

1 La lectura dominante, que considera a la aru como una gremial exclusivamente ganadera y representante de la clase dominante en Barrán-Nahum (1967, 1971, 1973, 1978). Una visión más compleja y antitética a la anterior en Beretta Curi (2012).

frecuentemente estuvo enmarcado en disposiciones dirigidas a desarrollar la colonización del país, en las que las preocupaciones relacionadas con lo demográfico fueron tanto o más pronunciadas que aquellas referidas a la mejora de la producción. Luego de la crisis de 1890, las medidas, como se puede evidenciar en el caso de la vitivinicultura, se hicieron más específicas y precisas, respondiendo a las exigencias de los mismos productores pero también mostrando una voluntad de mejorar los sistemas productivos. La delegación de actividades tendió a limitarse hasta desaparecer, mientras se incrementaron las estructuras burocráticas que, además de incrementar la imparcialidad de la actuación estatal, garantizaban la reproducción del ideario político y económico que fundamentaba la Nación y la supervisión de este proceso.

Este creciente intervencionismo no fue una particularidad uruguaya, ya que ha sido relevado en otros países europeos (Tedde de Lorca, 1996; Fernández Prieto, 1999; Palafox-Cubel, 1996) y latinoamericanos (Gerchunoff-Rocchi-Rossi, 2008; Hora, 2009; Robles, 2012), en correspondencia con los efectos más graves de la crisis de 1890. Sin embargo, creo importante recalcar que, a pesar de su reducida base demográfica, de los problemas de estabilidad interna y de que su legitimidad como país independiente venía cíclicamente puesta en discusión por sus vecinos, Uruguay se encuentra entre los países que más avanzaron en este terreno y que el nuevo protagonismo estatal representó una experiencia indispensable para posteriores actuaciones en términos de regulación de la actuación económica.[2] Por otra parte, debería reconsiderarse el papel del sector agropecuario en la estrategia estatal. Las exportaciones agrícolas garantizaban una porción importante de las entradas fiscales y su incremento y diferenciación podían ensanchar los introitos. En este sentido, todas las medidas destinadas a mejorar el desempeño del sector fueron subordinadas a las preocupaciones primarias del Estados: el control territorial y el afianzamiento de la viabilidad como país hasta la derrota saravista de 1904; el desarrollo industrial y de los servicios a partir de esa fecha. Si la totalidad del sector agropecuario parece ser un instrumento (importante y determinante) para ayudar a superar o a desarrollar otros problemas, la vitivinicultura jamás fue considerada como un sector estratégico, particularmente luego de que la crisis provocada por la aparición de la filoxera (y la evolución del precio y de la elaboración del producto a nivel mundial) demostró las dificultades, para el vino nacional, de entrar en la corriente de productos destinados a la exportación.

La cronología de las disposiciones generales destinadas a impulsar la producción vitivinícola confirma el cambio en la actuación estatal, desde un genérico laissez faire hacia un marcado intervencionismo. Mientras, en la década de

2 Con esto no quiero considerar al Estado uruguayo como a un actor todopoderoso y consciente de su predestinación para imponer un proyecto de dominación sobre la totalidad de las clases sociales ni como el agente menos débil que interactuaba en una sociedad endeble. Sino contextualizar el proceso histórico que produjo la afirmación de un sistema burocrático y de sus rasgos específicos respecto a lo de otros países. Sobre el tema véase Dreyfus (2000).

1870 encontramos medidas genéricas de promoción del sector, con los años noventa las leyes se hacen más específicas (en el sentido de que responden a emergencias o problemas surgidos con el mismo desarrollo sectorial, como fue el caso de la defensa contra la filoxera o de la reglamentación de los vinos artificiales), hasta que, con la ley de 1903, se estableció un marco legal general que entendía controlar y reglamentar la totalidad de los aspectos del sector.

La primera, y por largo tiempo única, disposición directamente destinada a impulsar la producción vitícola se promulgó en 1877, cuando se fijaron unos premios para aquellos empresarios dispuestos a invertir en cultivos agrícolas y agroindustriales. La fundamentación de esta disposición hacía explícita referencia al desarrollo agrícola «debido al esfuerzo inteligente y á la dedicación de las Sociedades que han tomado á su cargo la noble tarea de difundir el trabajo y las conveniencias económicas sociales que de él se derivan». También reflejaba la voluntad por parte del Estado de intervenir para estimular este proceso, al reconocer que «le toca[ba] una parte importante de esa labor patriótica» (RNLD, 1873-1878: 612). La ley indicaba una serie de producciones y de actividades a las que se destinaban los premios: olivos, pinos, moreras, árboles maderables, aguardiente, aceite de plantas oleaginosas, azúcar, tabaco, aceite de oliva, productos chacinados, establecimiento agrícola moderno y rural modelo y avestruces. Con respecto al vino, se establecía un premio de «$ 5.000 y una medalla de oro de 1ª clase al primer fabricante que produzca por año 1.000 hectolitros de vino comercial como minimum», seguido por un segundo, de 1.230 pesos y una medalla de oro, para quien se aproximara a esa cantidad garantizando un mínimo de 500 hectolitros por año, y un tercer premio ($ 625 y medalla de oro de tercera clase) a quien alcanzara un mínimo de 250 hl anuales (RNLD, 1873-1878: 615-616). En 1888 los premios fueron reclamados y otorgados a Federico Vidiella (por las experimentaciones de su padre Francisco) y a Pascual Harriague y se reconoció que tuvieron una cierta influencia para el arranque del sector (ROU, 1896: 367). Luego de esta experiencia, los reconocimientos fueron englobados en exposiciones nacionales y departamentales, amparadas por el Estado pero impulsadas por la ARU y/o grupos privados.[3]

En los casi treinta años siguientes, la legislación se ocupó de contrarrestar la aparición y luego el avance de la filoxera, de optimizar la captación de recursos con constantes transformaciones de la imposición aduanera e interna, de combatir y controlar la fabricación de vinos artificiales. Sin embargo, solamente en 1903 se promulgó una ley que, a pesar de nombrarse «Ley de impuesto á los vinos», intentó ordenar y sistematizar todos los aspectos productivos del sector (RNLD, 1903: 342-356).

3 Tampoco la gravitación de estos certámenes ha sido estudiada. Es probable que tuviesen una cierta importancia para publicitar los avances sectoriales y, sobre todo, para comparar resultados entre empresarios que estaban incursionando y experimentando. Sobre el rol de las exposiciones para la difusión de los conocimientos agronómicos Collins (1994) y Veiga Alonso (1997).

En su primer artículo establecía un impuesto a los vinos comunes importados con una graduación alcohólica superior a 14° de un centésimo por cada grado o fracción de grado en exceso, a los cuales se agregaba, si superaban los 35 gramos por mil de extracto seco, tres milésimos por gramo o fracción. Quedaban exentos de derechos los vinos comunes importados inferiores a 14°, siempre que su extracto seco no superara los 28 gramos por mil. Los vinos artificiales elaborados en el país pagarían 7 cts. por litro. La producción nacional quedaba libre de cualquier tipo de gravamen. Asimismo, intentaba definir a los naturales (art. 2), es decir, «los que sean el producto exclusivo de la fermentación del mosto, proveniente del zumo de la uva fresca», admitiéndose las correcciones determinadas por la enología (cortes de vinos puros —nacionales o extranjeros— champagne, etc.). También aclaraba que los vinos artificiales eran aquellos derivados

> del desdoblamiento de los vinos comunes importados mediante la adición de agua, alcohol u otras materias que, según esta ley, no sean extrañas a los vinos y siempre que las operaciones practicadas sean admitidas por la enología. (art. 8)

El hecho de que se relacionara la artificialidad de los caldos con los vinos importados implicaba responder positivamente a una de las demandas del sector que, como se verá más adelante, identificaba los fraudes con las importaciones. De todas maneras, la ley de 1903 intentaba optimizar el control de las adulteraciones, imponiendo una diferenciación en la etiqueta entre los dos tipos de producto (arts. 12 y 13) y prohibiendo la instalación de establecimientos de elaboración de estos productos fuera de Montevideo (art. 42).

En el mismo sentido, determinaba con claridad las relaciones extracto-alcohol y suma alcohol-ácido para los vinos tintos (relación extracto-alcohol inferior a 4,5 y suma alcohol-ácido entre 12,5 y 17) y blancos (inferior a 6,5 e idéntica suma alcohol-ácido). Imponía un justificativo de procedencia para la uva utilizada en la elaboración (art. 3); un máximo de producción (100 quilos de uva fresca podían dar 70 litros de vino) y también disponía en el artículo 6 que las correcciones y las mezclas debían recibir la autorización previa de la Dirección General de Impuestos Directos (luego Dirección General de Impuestos Internos, DGI). Por último, reglamentaba los envases que se utilizaban en la elaboración y comercio (art. 16 hasta 23) y determinaba que el comienzo de la vendimia lo autorizaría la misma DGI (art. 24).

La ley de 1903 representó un cambio también por la voluntad expresa del ejecutivo, dirigido por Batlle y Ordóñez, de intentar hacer cumplir las normas. El 17 de agosto del mismo año, se emitió el decreto de reglamentación de la ley (RNLD, 1903: 421-432), inmediatamente acompañado de algunas aclaraciones sobre su funcionamiento (RNLD, 1903: 443-445), por las instrucciones para el análisis de los vinos formuladas por el Laboratorio químico de la Facultad de Medicina (RNLD, 1903: 463-465) y por la modificación de las ordenanzas municipales de Montevideo sobre salubridad de los alimentos, de manera de que se conformaran con la nueva legislación estatal (RNLD, 1903: 536-538). Por

último, se especificó que, independientemente del momento en que las empresas importadoras hubieran efectuado el pedido de vinos en el exterior, todos los caldos que habían entrado en el país luego de la proclamación de la ley tenían que pagar los impuestos previstos (RNLD, 1903: 555-556).

A pesar de que no faltaron ocasiones en que el gobierno reformista mostró su intención de aplicar la nueva legislación[4], casi inmediatamente se registró una cierta laxitud en su aplicación. Ya el 11 de noviembre de 1903, se aceptó que los comerciantes mayoristas de Paysandú introdujeran los caldos importados sin «demora y gastos» provocados por la espera de los análisis de la Oficina Química de la Aduana de Montevideo, admitiendo la posibilidad de que los importadores hicieran los análisis químicos requeridos por la ley en laboratorios locales, costeando los gastos (RNLD, 1903: 553-554). Casi nunca se respetaron las relaciones alcohólicas establecidas, para responder a las demandas de los vitivinicultores del norte. Por ejemplo, en 1906 se elevó a 19 la suma alcohol-acidez para los caldos norteños elaborados entre 1903 y 1906 (RNLD, 1906: 174-174 y 217-218). Idéntica situación se verificó a partir de 1920 (RNLD, 1920: 401-402).

Aunque, en lo inmediato, la ley de 1903 recogió una acogida bastante favorable por parte de los productores, ya en 1906, acogiendo las demandas del sector, el Poder Ejecutivo nombró una comisión destinada a su revisión (RNLD, 1906: 708-709). Las críticas fueron aceptadas también por la misma estructura burocrática del Estado, que evidenció las dificultades para hacerla cumplir (Galanti, 1919: 15). A pesar de esto, solamente luego de la crisis de 1925 (Bonfanti, 2007[b]) se volvió a ofrecer un nuevo marco legislativo al sector, quebrando la tendencia que hasta aquel entonces había caracterizado a la actuación estatal, es decir una especie de ecuanimidad en las normas que, aún sin satisfacer a nadie, tampoco podía disgustar tanto para generar fricciones o tensiones prolongadas.

Los problemas generados por la caída del precio de la uva en 1925, y la áspera polémica periodística y política que desató este acontecimiento en un año en que se votó en dos ocasiones (febrero y noviembre), impulsaron una serie de medidas que reestructuraron el sector. En 1925 se solucionó la más flagrante paradoja de la ley de 1903, al reconocer la existencia del vino rosado o clarete, que, a pesar de que comenzaba a afirmarse en el mercado, al no ser tomado en cuenta por la legislación, con frecuencia era calificado como vino artificial, según se lo juzgara como tinto o como blanco (RNLD, 1925.426-427).

En 1926 se promulgaron varias modificaciones parciales a la legislación: se creó el Servicio de Información y Enseñanza Enológica en la Sección Laboratorio de la Dirección de Agronomía; se reglamentó la posibilidad de corregir mostos y vinos; se impuso la inclusión del nombre de importado y la procedencia en las

4 Por ejemplo, a finales de 1904, la empresa *Dickinson y Cía*, propietaria del antiguo establecimiento de Harriague, fue multada por haber elaborado unos 12.000 hectolitros de vino artificial, cantidad correspondiente a tres cuartos del total de la producción departamental de aquel año, *El Imparcial*, Salto, 1-12-1904.

etiquetas de los vinos extranjeros; se legisló sobre los métodos de análisis de los vinos; se fijó el límite a la cantidad de azúcar que se podía tener en un establecimiento vitivinícola y, en dos ocasiones, se subió el impuesto a los vinos importados (RNLD, 1926: 74-85, 96, 261-264, 517-518, 669-686, 742-743, 771). En 1927 se volvieron a tomar disposiciones para controlar las cantidades de alcohol y azúcar en las bodegas (RNLD, 1927: 731-732) y se estableció la posibilidad de que los servicios oficiales de análisis químicos expendieran certificados de naturalidad para los caldos nacionales (RNLD, 1927: 134). En 1928, el conjunto de estas disposiciones tomó forma en una nueva ley del sector (RNLD, 1928: 91-136).

La nueva legislación respondía a algunos de los pedidos más frecuentes de los productores, por ejemplo en el caso de los claretes y dispuso una barrera proteccionista a los vinos importados, más allá de que su posterior desaparición en el mercado uruguayo se debió más a la dinámica económica mundial que a las medidas específicas del sector. Sin embargo, no intervino para solucionar las cuestiones más problemáticas, relacionadas al control del área de cultivo (en constante expansión) ni de los niveles de producción vínica (claramente excedente respecto al consumo interno). Muy probablemente las medidas destinadas a reducir el área de cultivo tenían costes económicos y políticos demasiado elevados para ser tomadas, particularmente porque la vitivinicultura representaba un ámbito productivo no central para la economía. Mientras, en el caso de la elaboración de vinos, la decisión de la recién creada Administración Nacional de Combustibles, Alcoholes y Pórtland (ANCAP) de adquirir los excedentes de producción, terminó ahondando los factores críticos de la vitivinicultura uruguaya.

La formación de los técnicos

La necesidad de crear escuelas de formación dedicadas a técnicos agrícolas en su diferentes niveles (peones «ilustrados», peritos, agrónomos) fue una preocupación constante de la ARU a lo largo del último tercio del siglo XIX, que encontró una respuesta favorable por parte del Estado que, en cuatro ocasiones, intentó fundar una escuela de agricultura y granja experimental.[5]

Sobre la trayectoria de estas instituciones sabemos muy poco, debido a que la historiografía ha rehuido ocuparse del tema que, en varios aspectos, ponía en crisis algunos de sus supuestos fundamentales.[6] De lo poco que se sabe es que estos proyectos tuvieron una trayectoria muy accidentada y no lograron consolidarse, con la parcial excepción de la Escuela Nacional de Agricultura de Toledo

5 Exactamente en 1877, 1885, 1890 y 1894, véase Ley 1331 del 16 de abril de 1877. Se crea una Granja Escuela teórico práctica (RNLD, 1873-1878: 569-570); Reglamento de la Escuela Nacional de Toledo, 21 de noviembre de 1885 (RNLD, 1885: 335) Escuela de Agricultura y Cabaña Nacional. Su creación y reglamentación, 28 de junio de 1890, (RNLD, 1890: 100-101), Escuela de Agricultura. Creación, 10 de diciembre de 1894 (RNLD, 1894: 434-440).

6 Si el «destino manifiesto» y la misma existencia del país se debía a la ganadería, no se comprende el empeño de la gremial ruralista y del Estado en difundir los conocimientos agronómicos, en diferenciar los cultivos, en invertir en capital humano.

(Canelones), creada en 1885 como dependencia de la Dirección de Inmigración y Colonización, pasada a la dirección de la ARU el 10 de julio de 1887 para volver a la órbita estatal a principios de los años noventa. Aunque es altamente probable que se efectuaran cursos para la preparación de capataces, la institución no pudo sobrellevar la crisis de 1890, fecha a partir de la cual funcionó fundamentalmente como vivero (Bonfanti, 2007ª: 3). El hecho de que, frente a una coyuntura crítica, el Estado uruguayo se empeñara en salvar y reestructurar las instituciones financieras quebradas (como la sección hipotecaria del Banco Nacional de Emilio Reus, que terminó constituyendo el Banco Hipotecario o la misma constitución del Banco de la República en 1896), mientras abandonó inmediatamente los proyectos de difusión de la enseñanza agrícola creo se deba más a una diferente sensibilidad e interés hacia los dos sectores que a unas supuestas (e inexistentes) resistencias de los actores sociales agrarios a la posibilidad de que los conocimientos técnicos se difundieran en el campo.

Menos aún se sabe sobre los proyectos privados o semiprivados. La escuela de agricultura fundada en 1865 en Nueva Palmira (Soriano) por el estanciero, comerciante y fundador de la ARU Juan de Cominges, de origen catalán, dejó de existir a los pocos años, pero no sabemos el número de estudiantes que efectivamente se prepararon en esta institución (Vaillant, 1873: 114). En 1875 la ARU intentó promover una granja escuela. Sin embargo el Estado jamás contestó al pedido de la gremial de conceder un terreno para la construcción del edificio escolar[7]. La Escuela Agropecuaria de Florida, promovida por la ARU y las instituciones locales, tuvo que enfrentar numerosos problemas en la fase de su creación y seguramente funcionó unos años y, al parecer muy bien.[8] Sin embargo, se desconoce su evolución posterior. En 1890 existía en Melo (Cerro Largo) un establecimiento de enseñanza práctico-agrícola, probablemente impulsado por las instituciones locales, pero de este centro solo se conocen unas pocas referencias.[9] Otras estructuras, que las administraciones municipales, con el concurso de privados, intentaron promover en Soriano y en San José ni siquiera llegaron a ver la luz. Mientras, la escuela de formación agrícola creada por la familia de estancieros Jackson en Manga (Montevideo), aunque no pudo consolidarse, representó el antecedente de una institución que se constituyó definitivamente en 1915.[10] En consecuencia, aunque no se pueda excluir que algunas de estas instituciones intervinieron en la formación de algún técnico, es imposible evaluar su efectiva gravitación, tanto en ámbitos agrícolas como vitivinícolas.

7 *RARU*, 1-1-1875, n.º 50, Año IV, pp. 650-651.
8 *RARU*, 15-7-1886, n.º 13, Año XV, pp. 300-301 y 15-3-1892, n.º 5, Año XXI, pp. 115-116.
9 *RARU*, 15-11-1890, n. º21, Año XIX, p. 528.
10 *RARU*, 31-10-1892, n.º 18, Año XXI, pp. 463-473, 15-11-1892, n.º 21, Año XXI, pp. 490-499 y 15-4-1892, n.º 7, Año XXI, pp. 146-149; *RARU*, 31-7-1887, Año XVI, n.º 14, pp. 420.

La ausencia de un centro formativo no impidió que el Estado desarrollara, también de forma inconstante e intermitente, becas para que determinados individuos se formaran en el exterior. Al respecto faltó una política oficial que definiera exactamente los criterios sobre quiénes eran los beneficiarios de estas ayudas y en qué ocasión podían pedirlas, a diferencia de lo que aconteció en Mendoza (Rodríguez Vázquez, 2013). Sin embargo, algunos archivos privados y testimonios posteriores de los mismos técnicos parece indicar que los apoyos estatales, aún no frecuentes, existieron. Por ejemplo, Teodoro Álvarez, que se había recibido en Uruguay como Agrimensor en la Escuela Politécnica Oriental y había completado los estudios preparatorios en la Academia de Ciencias Preparatorias para Carreras Especiales de Madrid, en 1879 fue aceptado en la Escuela de Grignon y en el Instituto Agronómico de París (llegando en ambas ocasiones primero en los exámenes). Optó para esta última institución y su director, Eugène Risler, vista la imposibilidad de otorgarle una de las ocho becas financiadas por las autoridades francesas debido a que era extranjero, solicitó al gobierno uruguayo la financiación de sus estudios. Aunque no existan papeles que demuestren fehacientemente la beca, la documentación a disposición indicaría que, aún tardíamente, Álvarez recibió una ayuda para realizar sus estudios en Francia, a través de la legación uruguaya en París.[11]

Sin embargo, mucho más frecuente fue la captación de técnicos extranjeros, por parte de instituciones privadas y del Estado. En diferentes ocasiones la ARU intentó hacerse con los servicios de expertos, como fue el veterinario español Teodoro Visaires y González, licenciado de la Escuela Especial de Veterinaria de Madrid que, en 1886, intentó abrir una aula de zootecnia en la gremial y terminó siendo contratado por el Ministerio de Industrias (cumpliendo la función de consultor para diferentes problemas de la producción agropecuaria, entre los cuales la vitivinicultura).[12] Casi idéntica fue la experiencia del ingeniero agrónomo francés Julio Frommel quien, luego de una breve estadía en Argentina, fue primero contratado por la ARU y después por dependencias estatales. Por lo menos en un caso, el del italiano Agostino Gamberoni, es posible también vislumbrar una estrategia consciente de autoformación destinada a ocupar un evidente vacío en el capital humano. Luego de una experiencia como trabajador asalariado en Montevideo, Gamberoni viajó a Burdeos donde estudió vinicultura para volver a Uruguay y abrir una empresa de importación y una bodega (Beretta Curi, 1996: 98).

Un número representativo de empresarios vitivinícolas recurrió a técnicos extranjeros. Pascual Harriague, además de colonos de origen vasco-francés para trabajar en sus viñas, contrató a diferentes técnicos —Jean Gautrón y Juan Harán— que dirigieron el viñedo y la bodega en la fase de expansión de las

11 Archivo Silvana Demicheli Bonilla (ASDB), Eugène Risler al Excelentísimo Sr. Ministro de Relaciones Exteriores Gualberto Méndez, París, 15-11-1879 y Juan José Díaz a Domingo Ordoñana, París, 18-8-1881.

12 *RARU*, 30-4-1886, n.º 8, Año XV, pp. 210-211.

actividades (Fernández Saldaña-Miranda, 1920: 272-275). En 1892 Francisco Piria empleó al enólogo italiano Brenno Benedetti, egresado de la Escuela de Viticultura de Conegliano Veneto para la dirección de sus viñedos y de la bodega. Después de que empresario y técnico entraran en colisión y rompieran sus relaciones, fue sustituido por el enólogo francés Próspero Renaux, que, además de intervenir en la reconstrucción del viñedo atacado por la filoxera, dio las indicaciones fundamentales para la construcción de una nueva bodega fuertemente tecnificada, inaugurada en 1899 (Baptista, 2005: 109-113). Benedetti encontró rápidamente empleo en la granja de Diego Pons entre 1894 y 1896 y, cuando también en este caso surgieron importantes desavenencias, en el establecimiento de Buenaventura Caviglia, aunque Benedetti volvió a colaborar con Pons entre 1898 y 1903, en la fase de reconversión post-filoxérica del viñedo (Beretta Curi, 1996: 98).[13] La Sociedad Vitícola Uruguaya recurrió al enólogo italiano Ercole Cantoni. Federico Vidiella y Pons contrataron al enólogo italiano Enrico Vandone entre el 19 de febrero de 1893 y junio de 1894, en parte para verificar la condición de sus viñedos en la fase de detección de la filoxera y en parte para organizar los trabajos de sus bodegas.[14] Mientras Varzi, que en la fase de plantación de su viña había empleado a algunos trabajadores especializados que habían contactado en la zona, contrató a su sobrino Julio Levallois, que probablemente tenía una cierta formación vitícola, hasta que las relaciones se interrumpieron, al parecer no tan amistosamente.[15] El viñedo y la bodega del establecimiento *Viñedo Agraciada* de propiedad de Remigio González Moreno y Cía, en Dolores (Soriano), fueron dirigidos por el enólogo (probablemente) estadounidense Harold o Halvor Solberg.[16] La empresa *Martínez Braceras Hermanos* implantó su viñedo siguiendo las indicaciones de Rafael Casamayou, mientras que Pedro N. De Soto, antiguo profesor de vinicultura en España, dirigió el departamento enológico de la empresa Galeano y Soto por lo menos entre 1888 y 1889.[17]

Sin embargo, a parte situaciones puntuales, en las cuales los empresarios contrataron directamente a enólogos o ingenieros agrónomos extranjeros, el problema fundamental de los técnicos especializados uruguayos fue la difícil salida laboral. El caso más evidente fue el de Domingo L. Simois que, luego de haber egresado de la Universidad de La Plata, terminó dirigiendo la Escuela

13 Esto es lo que se desprende del archivo de la Granja Pons, Archivo Varela Zarranz – Granja Pons (AVZGP), Granja Pons. Libro Mayor, fs. 43, 85, 105, 127, 128, 129, 147.

14 AVZGP, Diario dei lavori fatti presso i Sigg. Federico R. Vidiella & Diego Pons Suárez Toledo Colon dal 19 Febbraio 1893.

15 Archivo Carlos Varzi (ACV), Libro diario de la Granja Varzi 1887-1890, f. 88-91.

16 *RARU*, 30-4-1892, Año XXI, n.º 8, pp. 183-184.

17 *RARU*, 15-9-1888, n.º 17, Año XVII, pp. 452 y 15-2-1888, Año XVII, n.º 3, p. 60 respectivamente. No queda claro si Casamayou fuera un agrimensor que se especializó de forma autodidacta o si realizó estudios de agronomía. Mientras para De Soto existen fuertes sospechas de que su empleo estuvo insertado en un proceso planificado de migración, en el cual el técnico español fue contratado por parientes residentes en Uruguay.

Nacional de Vitivinicultura de Mendoza desde su fundación en 1896 hasta 1909 (Rodríguez Vázquez, 2013: 67-108).

Tanto la constitución de centros de enseñanza agronómica como los apoyos a estudiantes uruguayos en el exterior y la contratación de técnicos extranjeros no se fundamentaron sobre una política específica, sino que fueron el resultado del azar o de situaciones puntuales. Su inserción laboral fue incierta, debido a la tendencia de los grandes empresarios a centralizar todo tipo de decisión y a confiar más en expertos extranjeros. Sin embargo, al compás de la constitución de una estructura burocrático-administrativa estatal en la segunda mitad de la década de 1890, algunos de estos técnicos lograron insertarse en estas dependencias, asumiendo las directivas de la lucha contra la filoxera y el combate contra los vinos artificiales.

Por lo menos superficialmente, la situación tendió a cambiar con la constitución de la Facultad de Agronomía. Se ha intentado historiar el proceso de formación de esta institución y las contradicciones que conllevó (Bonfanti, 2007[a]), a las principales incongruencias de este proceso. En ningún momento la legislación dejó claro si se quería fundar una Facultad de Agronomía y Veterinaria o dos instituciones separadas (RNLD, 1906: 90-97, 429-431; 476-477; 478-479; 540-542; 673-674). La contratación de investigadores extranjeros para constituir el plantel docente no se debió a la ausencia de técnicos locales como quiere Finch (1992: 43-52), sino a razones de tipo ideológicos ligadas al «proyecto» que se quería implementar.[18] A pesar de la rapidez con la cual se implementó la nueva institución, de que fue presentada como una institución estratégica para el desarrollo futuro del país y como una solución para el problema del «desempleo intelectual», casi inmediatamente se cambió radicalmente de rumbo. En 1908, la Reforma Universitaria promovida por el gobierno de Claudio Williman excluyó a las dos facultades recién creadas del ámbito universitario, al considerarse su existencia «inútil y contraproducente», debido a que

> una Facultad de Agronomía [...] no puede crearse sino para proporcionar los conocimientos más profundos ó superiores de la ciencia agrícola», mientras el país necesitaba «precisamente lo contrario», o sea promover «enseñanza profesional, práctica, desalojando en absoluto todo propósito de especulación científica, ó de teoría pura, que sería una vanidad y un absurdo para nuestro país en el transcurso de muchos años todavía.[19]

La facultad pasó a llamarse Instituto Nacional de Agronomía. Aunque oficialmente no modificó sus cometidos (investigación, difusión y formación de capataces, peritos agrónomos e ingenieros agrónomos), tuvo una trayectoria incierta, marcada por la indefinición de su rol en el sistema educativo y productivo

---

18 Si el «país modelo» soñado por el reformismo tenía que inspirarse en la evolución de países «nuevos» exitosos, era consecuente contratar a técnicos alemanes —Alejandro Backhaus para la Facultad de Agronomía— o estadounidenses —Daniel Salmón para la de Veterinaria —.

19 Diario de Sesiones de la Cámara de Representantes (DSCR), tomo CXCIII, Montevideo, El Siglo Ilustrado, 1909, Sesión del 11 de abril de 1908, pp. 487-491.

y los constantes conflictos entre su director Backhaus, los estudiantes y la prensa hasta que en 1925 volvió a la órbita universitaria. Frente al supuesto fracaso de una institución que, en los hechos, no había tenido tiempo de comenzar a funcionar, se implementó un nuevo organismo que asumía funciones análogos, las Estaciones Agronómicas (RNLD, 1911: 732-734; 738-743; 777-778; 882-885). También en este caso, el énfasis presente en las declaraciones constitutivas no fue acompañado por una política consecuente. La elección de los campos en los cuales se instalaron las Estaciones Agronómicas y el tipo de experimentaciones que se realizaron no siempre fueron felices. Los drásticos recortes en el gasto público determinados por las crisis provocadas por la guerra de los Balcanes de 1913 y el estallido de la Primera Guerra Mundial involucraron a las Estaciones. De las seis estaciones proyectadas se realizaron solamente tres: en Cerro Largo, en Salto y en Paysandú. Se intentó transformar infructuosamente el antiguo vivero de Toledo en Granja Modelo de Avicultura, mientras un pequeño terreno en las cercanías de Colonia, llamado «La Estanzuela», en un primer momento fue destinado a Lechería Modelo y, luego del fracaso de las investigaciones en Cerro Largo, a instituto fitotécnico. La Estanzuela ofreció inmediatamente resultados óptimos e inesperados en términos de selección de semillas y, paradójicamente, fue separada de las otras Estaciones.

En consecuencia, el sistema de innovación y difusión del conocimiento agronómico se partió en tres niveles, por largo tiempo desconectados entre sí que, con la excepción de La Estanzuela, siguieron un rumbo errático, caracterizado por crónicos problemas de financiación y repetidos cambios en las directivas: el Instituto Nacional de Agronomía, las Estaciones Agronómicas y el Instituto Fitotécnico y Semillero Nacional La Estanzuela (Bonfanti, 2013). Sus metas seguían siendo muy genéricas, es decir la creación de técnicos, el incremento de la producción y la diversificación.

El dictado de nociones y técnicas de vitivinicultura estuvo presente en los programas de la Facultad de Agronomía y del Instituto, pero no de forma independiente, sino que fue insertado en las cátedras de Horticultura y Jardinería, a cargo del francés Eduardo Gauthier, y de Industrias agrícolas y tecnología, dirigida por el belga Van de Venne. Mientras, a parte la experiencia de 1915 en Salto, no hay datos sobre una análoga experiencia en las otras Estaciones Agronómicas. El número de estudiantes que eligió especializarse en vitivinicultura fue muy bajo, tres en un total de 90 egresados desde la fundación de la facultad hasta 1925: Manuel Mendizábal, que presentó un estudio sobre las condiciones de cultivo de una viña de la localidad de Peñarol (Montevideo); Juan A. Schroeder, que hizo un examen análogo aunque más genérico (además, al examinar la evolución del viñedo experimental del Instituto Nacional de Agronomía, probablemente vio distorsionadas algunas de sus conclusiones) y Agustín Trujillo Peluffo, cuyo estudio sobre vinificación llegó a interesantísimas conclusiones particularmente sobre la uva *Harriague*, al descubrir que el vino producido por esa cepa tenía una perfecta uniformidad, relevando así que

los problemas sobre su estabilidad dependían principalmente de una incorrecta conservación. Por lo menos en 1915, en la Estación Agronómica de Salto se desarrolló un curso de viticultura, que encontró una buena respuesta por parte de los productores locales, a pesar de que los datos a disposición impiden llegar a conclusiones fehacientes.[20]

Hay que señalar la absoluta ausencia de hijos de productores (grandes, medianos y pequeños) entre los estudiantes de agronomía y, de manera particular, entre los que se especializaron en viticultura y/o enología, tanto en la fase de constitución del sistema de enseñanza e investigación agropecuaria como en la fase de su definitiva consolidación.

Es probable que, para los pequeños y medianos agricultores, los cinco años de estudio requeridos para obtener el título de ingeniero agrónomo representaran un período de ausencia de las labores del viñedo demasiado largo e insostenible para la economía de la empresa familiar. Sin embargo, esta «deserción» muestra que para los vitivinicultores el ámbito productivo (el viñedo y la bodega) era considerado el centro más adecuado para el aprendizaje de los conocimientos y de las técnicas vitícolas y enológicas y de la destreza necesaria para dirigir una empresa. La adquisición de un conjunto de prácticas (agrícolas, enológicas y de gestión) fue privilegiada respecto a los conocimientos científicos codificados. Además, desde la Facultad de Agronomía se criticó a los productores por plantar cepas y vinificar mostos «sin mayor base de estudio» que la sola experiencia personal (Puig Nattino, 1920: 3), se insistió en la necesidad de promover una profunda reconversión del sector (abandono de las cepas tradicionalmente cultivadas a favor de cepas con mayor capacidad enológica y elaboración de vinos finos), pero sin indicar los tiempos, los recursos y las modalidades para que esta pudiera iniciarse y cumplirse. En consecuencia, particularmente en el caso de los productores que habían realizado el ascenso social en las primeras décadas del siglo xx, la institución formativa privilegiada fue la Escuela Agrícola Jackson de Manga, fundada en 1915 por el salesiano Peruzzo y dirigida por el cura Sebastián Barreto por casi cincuenta años. Aunque no se dedicaba exclusivamente a la vitivinicultura, se transformó con el tiempo en la institución de referencia para la educación de una porción importante de descendientes de medianos y pequeños productores, compitiendo exitosamente con la Facultad de Agronomía en la formación de peritos agrónomos y, de manera particular, de técnicos vitivinícolas.

La Escuela Agrícola Jackson presentaba algunas ventajas de tipo organizativo, respecto a la Facultad de Agronomía: tenía su sede en el «corazón» de la región vitivinícola del sur, era estructurada como un colegio pupilo, el diploma que otorgaba tenía dos años de duración y permitía que los interesados pudieran participar solamente en determinados cursos. Por ejemplo, era consentido que un viticultor siguiera exclusivamente las materias relativas a su profesión,

20 Archivo de la Estación Experimental de la Facultad de Agronomía en Salto (AEEFAS), Registro de Estudiantes, 1915.

aunque no recibiera el diploma, como hicieron Aníbal y Pedro Faraut, hijos de Andrés (Bonfanti-Cherro, 2010: 73). El hecho de que Barreto acompañó la docencia con una destacada actuación gremial, tanto en al Federación Rural como en la Unión de Viticultores y Bodegueros del Uruguay desde 1932 hasta los años cincuenta, contribuyó a que los productores se acercaran a la institución. Sin embargo, los elementos que más influenciaron en el éxito de la Escuela Agrícola Jackson fueron otros. Por influencia de su director, en las curricula se insistió en los aspectos prácticos de la enseñanza y, de manera particular, se evitó cualquier tipo de planteamiento que pudiera resultar crítico con las modalidades de cultivo y de elaboración que los vitivinicultores estaban llevando a cabo. Así que es comprensible que los productores, cuyas técnicas eran constantemente criticadas por los ingenieros agrónomos de la Facultad de Agronomía, eligieron a otra institución para su formación y la de sus hijos.

Es muy probable que el elenco político advirtiera este divorcio entre productores y Facultad de Agronomía. Sin embargo, la solución implementada, aunque coincidente con las decisiones tomadas anteriormente, contribuyó a complicar aún más el panorama. En lugar de proponer reformas a los planes de estudio o de generar nuevas figuras profesionales, en 1939, se fundó en las cercanías de Las Piedras la Escuela Industrial de Enología, dependencia de la Universidad del Trabajo del Uruguay. De ese modo, las instituciones públicas teóricamente implicadas en la formación de técnicos y en la generación y difusión de las innovaciones eran tres (la Facultad de Agronomía, la Escuela Industrial de Enología, el Instituto Fitotécnico y Semillero Nacional La Estanzuela), aunque los productores se conectaron y eligieron una cuarta institución privada (la Escuela Agrícola Jackson).

En consecuencia, mientras en Francia el proceso de transformación que se abrió con la aparición de las plagas y las enfermedades representó un impulso fundamental para consolidar las relaciones entre ciencia y producción (Bonniel, 1983, Paul, 1996), en Uruguay, no se generó un fenómeno análogo. La definitiva consolidación del sector contribuyó a generar una brecha entre el ámbito productivo y el científico, brecha que las políticas institucionales colaboraron para que se ahondara.

La lucha contra la filoxera: el avance de los técnicos

En Uruguay la legislación antifiloxérica fue temprana, contemporánea al mismo nacimiento del sector y siguió las recomendaciones que surgieron de los diferentes congresos internacionales sobre el combate contra la plaga. A pesar de la limitada gravitación de la vitivinicultura en la economía del país, el ritmo temporal y las características de la legislación uruguaya reprodujeron la evolución acontecida en los países vitivinícolas europeos, indicio de una cierta comprensión por parte de las instituciones frente a los temores de los productores sobre la aparición de la plaga en el país.

En 1878, cuando los viñedos oficialmente registrados en el país eran solamente cuatro, se estableció la prohibición de introducir en el país de parras y sarmientos, en correspondencia con una análoga medida tomada por el gobierno italiano. La medida había sido aconsejada por el presidente de la Comisión Central de Agricultura, Federico S. Cibils. La disposición imponía una «vigilancia rigurosa en las Aduanas» sobre la entrada de plantas enfermas, considerando que no se iba a afectar a la *naciente* vitivinicultura nacional, ya que existían «clases y variedades muy convenientes ya aclimatadas» y porque la importación de semillas no estaba prohibida (RNLD, 1873-1878: 150-151).

El número y el tipo de medidas se incrementaron según la percepción del riesgo de la aparición de la plaga en los viñedos. Frente a la noticia, no confirmada por las autoridades argentinas, de la presencia de la filoxera en los viñedos bonaerenses, en 1887 y 1888 se promulgaron disposiciones destinadas al decomiso y quema de plantas sospechosas, en la sospecha de que se habían introducido clandestinamente sarmientos de vid (RNLD, 1888: 129-130). En agosto de 1888, se autorizó la importación de sarmientos de parra desde Chile, siguiendo instrucciones de la ARU y en consideración de que en ese país no se había desarrollado la filoxera. Para optimizar el control los importadores debían presentar una autorización certificada por el cónsul general en Chile y por las autoridades chilenas (RNLD, 1888: 221-222). En 1889 se dispuso limitar el decomiso y quema de plantas para aquellas provenientes de los países donde se había detectado la filoxera, pero se extendió a toda planta introducida la obligación de tener una certificación de sanidad expedida por las autoridades consulares. Además, la disposición legislativa sugería un procedimiento de desinfección de las viñas ya plantadas (RNLD, 1889: 172-173).

El 28 de abril de 1892 se promulgó una ley general de lucha contra la filoxera (RNLD, 1892: 158-159), reglamentada el 10 de mayo del mismo año (RNLD, 1892: 160-161), que intentaba homogeneizar las anteriores disposiciones relacionadas a la introducción y el tránsito de plantas del extranjero. La ley imponía fuertes restricciones a las importaciones (a las plantas se sumaban los tutores usados, los abonos vegetales, tierras, compuestos terrosos y abonos de establo). El único producto ligado a la viticultora que no tenía limitaciones era la pasa de uva en caja. Se admitía la libre introducción de vides y sarmientos desde Chile, pero se incrementaba el número de certificación de procedencia (que debían ser firmada por las autoridades chilena y consular uruguaya), dejando al Poder Ejecutivo la facultad de prohibir también esta posibilidad. Además, la disposición de 1892 contenía las primeras y claras penas para los infractores. Las plantas decomisadas serían destruidas y se preveía una pena de 15 días hasta seis meses de prisión y una multa de 25 a 500 pesos para los contraventores. Al promulgarla, las autoridades uruguayas se apresuraron a imprimir la ley también en francés e italiano y se dispuso que los consulados la hiciesen circular en el exterior, particularmente en los países vitícolas con los cuales existían relaciones comerciales

La detección de la filoxera en el país, en febrero de 1893, provocó una aceleración de las disposiciones.

El 1º de marzo se conformó una comisión de estudio compuesta por José Arechavaleta, docente de química médica y de botánica y bacteriología de la Universidad de Montevideo y director del Museo Nacional de Historia Natural y de la Dirección de Salubridad Pública, el ingeniero agrónomo Enrique Diez Ocampo, los enólogos Ercole Cantoni y Brenno Benedetti y Luis De la Torre. La comisión, además de detectar la filoxera en varios viñedos (entre los cuales el *Cortijo Vidiella* y la viña de Luis Lerena Lenguas) y de realizar un viaje en Salto y el litoral del país, dio una serie de indicaciones, conformes con la legislación internacional antifiloxéricas —extinción de los viñedos atacados por la filoxera, difusión de los mejores híbridos e identificación del viñedo de la SVU como campo experimental— fueron adoptadas por el gobierno en un decreto del 13 de marzo[21]. Contemporáneamente, se permitió que una delegación de la Facultad de Agronomía y Veterinaria de la Universidad de La Plata, dirigida por el Ing. Agr. Domingo L. Simois, hiciera una serie de estudios análogos. En junio, a pesar de la dura oposición de la ARU y de su presidente Diego Pons[22], se dictó una nueva disposición, que se definía explícitamente como «antifiloxérica» y que no se limitaba a reordenar las anteriores medidas. Hay que recalcar que la ley, en su primer artículo, especificaba la obligación «para los dueños de viñedos en que se constate la existencia de la filoxera vastatriz permitir la destrucción de las manchas filoxéricas» (RNLD, 1893: 194-196). Se instituía una Comisión honorífica de viticultura nombrada por el Poder Ejecutivo y compuesta de diez miembros[23], de la cual dependía una estructura de vigilancia y control, conformada por un inspector, un subinspector, tres delegados y los empleados auxiliares «que sean necesarios», destinada a la exploración de los viñedos. La ley aclaraba que los viñedos filoxerados debían ser destruidos. Además, se debían estudiar cuales eran las regiones más afectadas y se describían diferentes remedios para la desinfección de las plantas (RNLD, 1893: 284-288). El hecho de que el gobierno pusiera a la presidencia de la Comisión Nacional de Vitivinicultura a Lucas Herrera y Obes, senador por San José y miembro del clan familiar que controlaba la política en ese momento, muestra que el Estado no estaba más dispuesto a delegar en la ARU y/o en la iniciativa privada la totalidad de la política hacia el sector.

El 17 de diciembre de 1895 se promulgó la segunda ley antifiloxérica, que acentuaba el intervencionismo estatal. La disposición creaba una Comisión Nacional de Vitivinicultura, dirigida por dos inspectores nombrados por el gobierno, que consolidaba el poder de control sobre el comercio de plantas en el país, tanto en términos de importación como de circulación. Además de establecer con mayor claridad las limitaciones para la comercialización de parras

21 RARU, 31-3-1893, n.º 6, Año XII, pp. 124-127.

22 RARU, 30-4-1893, n.º 8, Año XXII, pp. 171-175.

23 Aunque fue integrada por solo cinco: Lucas Herrera y Obes, Luis Lerena Lenguas, Diego Pons, Pablo Varzi y Gabriel Real de Azúa

provenientes del exterior o de viñedos filoxerados, se establecía una inspección de todos los viñedos existentes en el país (art. 7); se prohibía la introducción de vides, sarmientos y plantas en las zonas inmunes en un radio de 10 km (art. 9); se limitaba la posibilidad de implantar un viñedo en zonas filoxeradas estableciendo una distancia mínima de 1 kilómetro de los establecimientos inmunes (art. 10); se imponía una justificación previa sobre la procedencia de vides, sarmientos y plantas al crear un nuevo viñedo (art. 12); se otorgaba a los inspectores encargados de verificar la existencia de la filoxera el «derecho de penetrar en todos los viñedos para el examen de los mismos y la estricta ejecución de las disposiciones de esta ley» (art. 13). Por otro lado, la ley preveía exonerar de los derechos de importación las vides, sarmientos y semillas de vid certificadas y aquellos insumos (cuales sulfuro de carbono, sulfocarbonato de potasa, aceite de esquisito) que se consideraban eficaces para combatir la filoxera (art. 14). Para facilitar la reconversión del viñedo, la disposición prometía, «tan pronto esté instalada la Escuela Nacional de Agricultura, crear un campo experimental de vides y una escuela práctica de injertadores» (art. 15). Por último, se establecían multas de entre 100 y 500 pesos a los infractores (RNLD, 1895: 454-457).

En un principio, todas las medidas tomadas luego de la aparición de la filoxera fueron duramente contestadas por los grandes empresarios. Pons, a nombre de la ARU, subrayó que el Estado no tenía que entrometerse en la actividad privada, mientras Varzi criticó duramente las actividades de la Comisión Honorífica, a pesar de haberla integrado, expresando en repetidas ocasiones que:

> tuvo la rara virtud de no extinguir otra cosa que los fondos votados para su ejecución, pues no solo no se procedió á la destrucción de las manchas filoxérica [...] sino que no se ha llegado al conocimiento de cuales son los viñedos filoxerados y los inmunes.[24]

Sin embargo, las medidas adoptadas respondían a los criterios generales establecidos por la jurisprudencia internacional aconsejada por los congresos científicos realizados para frenar la filoxera: aislamiento de los focos filoxéricos, quema de las plantas infectadas, centralización de las intervenciones, impulso gradual a la replantación sobre pie americano. Es cierto que tuvieron una dudosa eficacia frente a la plaga, que siguió propagándose en las zonas del país donde existía una mayor densidad de viñedos. Sin embargo, cabría preguntarse si existían alternativas reales a las disposiciones efectivamente tomadas. Si en Uruguay la legislación resultó ser ineficaz, no lo fue más que en los países que podían jactarse de una tradición vitivinícola milenaria y que poseían una estructura administrativa de control y unos instrumentos más eficaces que los de los gobiernos de Montevideo. En este sentido, si las disposiciones tomadas por los gobiernos

24 Informe de Pablo Varzi a la Comisión Nacional de Viticultura, Montevideo, 1/4/1895. Archivo Carlos Varzi, Carpeta Plan Agropecuario (2) y ROU, 1896: 266-268. El informe de Varzi estuvo a la base del debate sobre viticultura en el Primer congreso ganadero-agrícola de 1895 (ROU, 1896: 267).

uruguayos no fueron eficientes, no lo fueron más que aquellas llevadas a cabo en los países europeos vitivinícolas.

La aparición de la filoxera y el avance de la legislación antifiloxérica contribuyeron a sendas transformaciones del sector. En un primer nivel, las hipótesis muy idealizadas de los productores pioneros sobre la posibilidad de transformar a Uruguay en un país vitivinícola fueron abandonadas y ásperamente criticadas. Por ejemplo, Lucas Herrera y Obes, en ocasión del Primer Congreso Ganadero-Agrícola organizado por la ARU y celebrado entre finales de marzo y principios de abril de 1895, señaló que, debido a las condiciones naturales «excepcionales»

> Habíamos llegado á creer que cultivar viñas era lo mismo que cultivar papas, que cualquiera podía ser viticultor, que no se necesitaba más que enterrar sarmientos y esperar tres años para recoger sus frutos. (ROU, 1896: 275)

En un segundo, los ingenieros agrónomos se apropiaron de la formación y difusión del conocimiento, ámbito hasta aquel entonces protagonizado por los grandes empresarios. Creo ejemplar, en este sentido, el Primer (y último) Congreso Vitícola, realizado el 20 de abril de 1900. El encuentro fue organizado por la ARU y realizado en sus locales. Sin embargo, no asistió su presidente, Carlos A. Fein, cuyos intereses económicos e intelectuales estaban circunscriptos a la ganadería, aunque mirara con una cierta simpatía el desarrollo vitivinícola. La concurrencia fue bastante elevada, ya que estuvieron presentes 55 productores. Sin embargo, no asistieron Federico Vidiella y Diego Pons, es decir la dos figuras que, como empresarios y como dirigentes de la gremial, habían caracterizado el empuje vitícola de la ARU hasta aquel entonces. Prácticamente todas las ponencias estuvieron a cargo de ingenieros agrónomos. La gravitación de los técnicos hizo brotar un nuevo «discurso» sobre los orígenes y el primer desarrollo del sector, en que los pioneros, sespojados de sus rasgos ejemplares, fueron juzgados por su diletantismo, enjuiciados por los daños provocados con la aparición de la filoxera, aunque generalmente con un cierto afectuoso paternalismo. Por ejemplo, en su relato sobre la aparición de la filoxera en el país realizado en el Congreso de 1900, Teodoro Álvarez describió casi exclusivamente el brote en el viñedo de Pascual Harriague y, al preguntarse retóricamente sobre quién tenía la responsabilidad de la manifestación de la plaga invitó los presentes a agudizar

> vuestra perspicacia y probablemente la hallaréis, pero cualquiera que haya sido el culpable, su falta tiene atenuantes, que aminoran la condena: no puede imputarse ni premeditación, ni alevosía, ni ensañamiento, para quien al cometer el pecado recibió el primero la penitencia y que al buscar tal vez el florecimiento de la viticultura nacional, fueron traicionados por un enemigo oculto sus elevadas intenciones.[25]

Los errores de los primeros productores fueron contrastados con las precavidas disposiciones estatales. Juan José Aguiar, jefe de la Sección de Estadísticas

25 *RARU*, 30-4 y 15-5-1890, ns. 8-9, Año XXIX, pp. 230.

y Publicaciones del Departamento de Ganadería y Agricultura, insistió en que «con más previsión» se hubiera podido evitar la aparición de la filoxera, considerando como «verdaderamente inexplicable la falta de precauciones» de los pioneros frente a unos riesgos «señalados [...] en las sabias u oportunas resoluciones gubernativas de fecha 31 de Mayo de 1875 y 17 de Abril de 1888» (Aguiar, 1902: 4). Según Aguiar «si la formación de los viñedos se hubiera realizado con vástagos ó plantas de procedencia americana», la plaga no se hubiese manifestado y señalaba que

> la imprevisión, pues, de nuestros viticultores ha sido de consecuencias funestas, y su inexperiencia ó escaso dominio del cultivo que abordaban, son, en nuestro concepto, la causa primordial de las dificultades con que luchan al presente. (Aguiar, 1902: 4-5)

En un tercer nivel, la aparición de la filoxera y la legislación antifiloxérica contribuyeron a modificar radicalmente la percepción general hacia la vitivinicultura. Si, hasta aquel entonces, había representado un sector cargado por una fuerte significación extraeconómica (atractivo para los inmigrantes, modalidad de acceso a la propiedad por parte de antiguos peones desplazados por el alambramiento de los campos, forma de sedentarización y, por ende, pacificación), a partir de los años 90, el plantar viñas y hacer vino comenzaron a considerarse como actividades económicas sin contenidos sociales ni civilizatorios. Como admitieron los pioneros vitivinícolas en ocasión del Primer Congreso Ganadero-Agrícola de 1895, las primeras manchas filoxéricas provocaron «pánico en los viticultores», su entusiasmo «se trocó instantáneamente en desmoralización, abandonando proyectos de nuevas plantaciones, así como de formación de sociedades con ese ó semejante objeto» (ROU, 1896: 368). O, en palabras Teodoro Álvarez, con la manifestación de la plaga se verificó un «¡alto! en aquellos senderos de entusiasmo»[26]. Y cuando los «senderos» se retomaron, los rasgos del sector se habían transformados sustancialmente.

Por último, el nuevo rol del Estado en la lucha contra la plaga anticipó un equivalente intervencionismo que se generalizó a todo el sector agropecuario. En 1896 se creó el Departamento Nacional de Ganadería y Agricultura, que eliminaba cualquier tipo de delegación a la ARU en términos de política agrícola, asumida definitivamente por el Estado. La Comisión Nacional de Viticultura pasó a depender de esta nueva estructura estatal (RNLD, 1896: 429-438). A pesar de esto, todas las disposiciones antifiloxéricas sufrieron de la contradicción derivada de la voluntad de encargarse de la política sectorial y de unos instrumentos insuficientes para efectivizar este propósito. El Estado se enfrentó con la indefinición de los límites de su intervención, con la escasez de recursos económicos y con la falta de capital humano para dirigir la política vitivinícola. Sin embargo, las medidas fueron suficientes para incrementar sus facultades y atribuciones.

26 Ib.

La lucha contra los vinos artificiales. Impulsos y frenos

También en el caso de las políticas de control de fraudes y adulteraciones las medidas legislativas fueron tempranas. Sin embargo, en este tema el Estado tomó una postura mucho más ambigua, respecto a la lucha antifiloxérica, oscilando entre la voluntad de represión, la necesidad de encontrar también en los vinos artificiales una fuente de ingresos, las exigencias del sector importador y una cierta imprecisión sobre cuales sustancias debían considerarse como dañinas.

En 1885 se creó la Oficina de Análisis Químico, destinada a luchar contra las adulteraciones existentes en los vinos y bebidas alcohólicas en los productos importados y producidos en el país[27]. La legislación se justificaba por el hecho de los fraudes (internos y externos)

> no solo conspira[ba]n contra el desarrollo de la industria vinícola en vía hoy de completo éxito, sino contra la renta pública por la competencia que en el consumo se establece entre ellos y los vinos importados.

Especificaba las principales sustancias prohibidas, entre que se citaba el sulfatopotásico, la fucsina, los derivados de la anilina, ciertas cantidades de arsénico, la adición de alumbre, ácido salicílico, bórico, sulfúrico, glicerina, éteres. Además prohibía la fabricación y expendio de los vinos artificiales, considerados como los caldos que tenían añadido de alumbre, fucsina o anilina y los con más de dos gramos de sulfato potásico por litro (RNLD, 1885: 255-256). Sin embargo, el rigor de las disposiciones tendió a menguar en la reglamentación de la Oficina de Análisis Químico de 1886. Se admitió la posibilidad de expender e introducir los vinos artificiales, aunque se impuso la obligación de rotular los envases. La prohibición de su fabricación y venta se limitó a los casos en los cuales los vinos contuviesen productos dañinos a la salud, pero sin especificar cuales. Se estableció el eventual decomiso de los productos tóxicos y la posibilidad de inspeccionar todos los establecimientos que producían bebidas, pero no se establecieron las penas para los infractores (RNLD, 1886: 58-60).

En las contradicciones legislativas existe el reflejo de la dificultad de definir claramente la artificialidad de los caldos. El caso del enyesado de los vinos es un buen ejemplo en este sentido. Como aconteció en España, en Italia y en las regiones mediterráneas francesas en el mismo período (Pan-Montojo, 1994: 170-173), también en Uruguay el tema del sulfato de potasa conllevaba más de una contradicción. Los vinicultores recurrían al yeso, que se introducía con la finalidad de mejorar la fermentación y la clarificación de los vinos en condiciones climáticas de elevado calor, algo que no se puede considerar como una falsificación del producto en *strictu sensu*. Buena parte de los vinos finos importados, particularmente aquellos que provenían de Málaga y Jerez, contenían generalmente una cantidad de sulfato de potasa que

27 Es decir, solamente seis años después de la primera ley contra los vinos artificiales promulgada en Francia y mucho antes de una equivalente legislación en España, Italia y Argentina (Lachiver, 1988: 438-442).

superaba ampliamente los límites previstos por la ley, sin por esto ser vinos «artificiales». Los conocimientos médicos del período no podían demostrar la peligrosidad del yeso en el vino.

En consecuencia, aunque en líneas generales el sector importador se mostró más resistente a las medidas de represión contra las adulteraciones y el sector productor más conforme, frente a determinadas prácticas o determinados productos utilizados en la elaboración, ambos grupos tendieron a converger en sus demandas para relajar la rigidez de las políticas de represión de los vinos artificiales. Así que en 1889, el Ministerio de Hacienda «teniendo en cuenta las numerosas y continuadas representaciones hechas al gobierno por el comercio importador» y considerando que la «aplicación estricta» del decreto de 1885 provocaba «serios perjuicios» para las importaciones de los vinos finos, que generalmente superaban el límite de dos gramos de sulfato potásico por litro, decidió suspender el decreto para el resto del año e incrementó el nivel máximo de yeso a cuatro gramos por litro de vino (RNLD, 1889: 101-102). Ni la ARU ni ninguna representación de vitivinicultores protestó por la medida. En 1891, la misma disposición se prorrogó hasta el 30 de junio de 1892 (RNLD, 1891: 244-245), aunque, contemporáneamente, se creó un impuesto para la fabricación de los vinos artificiales (3 centésimos por litro) y se aplicó un incremento equivalente de los derechos de aduana para los vinos artificiales importados (RNLD, 1891: 10-11).

El panorama se complicó por el hecho de que las disposiciones contra las adulteraciones en el departamento de Montevideo fueron más duras y claras que las nacionales. En 1890, la Dirección de Salubridad de la Junta Económico Administrativa de la capital estableció que debía considerarse como vino natural «el que procede de la fermentación del mosto de la uva», mientras reputaba como vinos «falsificados» aquellos que contenían una serie de sustancias: ácido salicílico, bórico agregado, ácido benzoico u otros agentes antisépticos, alcoholes impuros agregados, sustancias colorantes extrañas, más de dos gramos por mil de sulfato potásico dorado en sulfato ácido, glucosa, glicerina, tanino, ácido tartárico y sustancias minerales agregadas, que contuviesen menos de 18 gramos de extracto a 100 por litros y menos de 10% a más de 25% de alcohol en volumen (RNLD, 1890: 136-137). Al aclarar la exacta naturaleza del problema, el gobierno montevideano tenía la intención de promover una política de control que garantizara la salud pública sin perjudicar el desarrollo vitivinícola. Esta política tuvo un impacto contradictorio y jamás se aplicó de forma completa, aunque constituyó un referente importante para la legislación futura.

La problemática de la lucha contra los vinos artificiales estalló durante la década de 1890. En ocasión del discurso de inauguración de la Exposición Nacional de Industrias, Artes y Manufacturas, realizada en Montevideo en enero de 1895, Carlos María De Pena[28] acusó explícitamente a los caldos españoles

28 Abogado, barraquero, estanciero, docente y rector de la Universidad de Montevideo, presidente de la Junta Económica Administrativa capitalina desde 1888 hasta 1890, ministro de Hacienda en 1890, de Fomento en 1899, ministro plenipotenciario en Estados Unidos

e italianos de ser utilizados en las adulteraciones. De Pena especificaba el mecanismo de preparación de los vinos artificiales. A partir de una base de vinos «concentrados», estos venían rebajados y recompuestos para incrementar su cantidad y luego se agregaban productos químicos para colorearlos y aromatizarlos. Al evidenciar la presencia en Montevideo de «numerosas fábricas» dedicadas a este tipo de falsificaciones «groseras y por lo mismo sumamente fáciles», De Pena denunciaba un incremento de las adulteraciones, con graves riesgos para la salud y como competencia desleal para la producción nacional. Según sus cálculos, en 1893 habían entrado en el país 18.230.000 litros de vino importado, a los cuales había que sumar 2 millones y medio de caldos nacionales y 4 millones de vinos artificiales. En su opinión, estos representaban una amenaza mayor que la filoxera. En consecuencia, instó a «correr y perseguir las falsificaciones de vino», de manera de «arrebatar á la falsificación 4 millones de litros de vino artificial»[29]. Consideraciones parecidas hizo la Comisión de Viticultura del Departamento de Agricultura y Ganadería que, en un informe oficial, señalaba que los beneficios para los vitivinicultores no eran «siempre muy halagüeños» por la competencia de los vinos importados «por ser estos de mayor graduación alcohólica y de más subido color», pero, y sobre todo, porque «debido á las adulteraciones á que muchos de estos están sometidos, se propagan fácilmente por todo el país»[30]. En 1896, el diputado Gregorio L. Rodríguez presentó el primer proyecto de ley que preveía un cierto nivel de represión de los vinos artificiales, llevando la cuestión a nivel institucional, aunque la propuesta no fue discutida.[31] A partir de aquel año, se multiplicaron las denuncias y las exhortaciones a hacer la «guerra á las falsificaciones».[32]

A pesar de que Baptista (2005: 29-33) se muestre absolutamente convencida de que a finales del siglo XIX se verificó un incremento de la cantidad y consumo de vino artificial, es imposible establecer si efectivamente se estuviera registrando un efectivo aumento y tampoco que las adulteraciones proviniesen exclusivamente de los caldos importados.

Conviene señalar que la polémica contra los vinos artificiales se desató en una fase en que, a pesar del brote filoxérico, la producción vínica había superado la fase artesanal, comenzaba a alcanzar volúmenes adecuados para conquistar espacios del mercado interno y, en el caso de la vinicultura del sur, se estaba registrando una abrupta caída del precio del vino, que en 1894 pasó de 0,20 centésimos por litro a 0,11, que hacía a los caldos sureños altamente competitivos con los importados.[33] En este sentido, como aconteció en las

desde 1911 hasta su muerte en 1919. De Pena era propietario de un viñedo en Joanicó, departamento de Canelones (Fernández Saldaña, 1945: 979-980).

29 *RARU*, 15-1-1895, n.º 1, Año XXIV, pp. 10-14.

30 *Anales del Departamento de Ganadería y Agricultura de la República O. del Uruguay*, (ADGA), 31-1-1898, n.º 1, t. 1, p. 17.

31 *RARU*, 15-7-1896, n.º 12, Año XXV, p. 307.

32 *RARU*, 15-2-1896, n.º 3, Año XXV, p. 53.

33 *RARU*, 30-4 y 15-5-1900, nos. 8-9, Año XXIX, p. 226.

vitivinicultura de otras realidades geográficas, también en Uruguay se intentó otorgar a los vinos elaborados en el país el carácter de «natural», en el sentido de «nuestro» y «salubre», en oposición a aquellos importados, «foráneos» y «dañinos para la salud». Aunque De Pena acusó sustancialmente a los caldos importados, admitió que las técnicas fraudulentas no eran desconocidas en Uruguay. En 1891 un informe de la Comisión de Hacienda de la Cámara de Representantes señalaba la «costumbre», muy difundida en el país, de mezclar y arreglar los vinos naturales «para abaratar su precio ó dar satisfacción á ciertos *gustos populares*» (ROU-Cámara de Representantes, 1891: 30). Cuando, a partir de 1903, se incrementaron las fiscalizaciones, no pocos bodegueros resultaron involucrados en estas prácticas. La ecuación «vino importado = vino artificial» fue, así, muy probablemente más un elemento que concurría a la defensa de la producción nacional que una realidad. Significativamente, cuando se incrementó el porcentaje de caldos importados desde Argentina, también estos fueron acusados de ser adulterados (Pereda, 1903: 23) y, en ocasión de la crisis de 1925, la competencia desleal representada por los vinos importados (todos artificiales) volvió sobre la mesa del debate público.[34]

En general, se puede sostener que la cuestión de los vinos artificiales (extranjeros) y la de las adulteraciones se manifestó en ocasiones de coyunturas en las cuales el elenco político discutía la promulgación de un impuesto al consumo interno y, luego de que en 1900 este fue aprobado, frente a la posibilidad de que se incrementara, o cuando se verificó un incremento (real o temido) del consumo de caldos extranjeros. A esto se sumó la tensión, existente en la legislación, entre la voluntad de reprimir los fraudes y la hipótesis de que la lucha contra las adulteraciones se transformara en una fuente de ingresos, y la dificultad de implementar lo establecido por la ley.

Por ejemplo, en 1915 se prohibió que las bodegas pudieran expender directamente el vino a particulares en el mismo local, la presencia de azúcar en los establecimientos y se estableció en 30 litros la cantidad de alcohol, en un intento de reprimir posibles fraudes y de facilitar las inspecciones (RNLD, 1915: 658). Sin embargo, al año siguiente se volvió a aclarar la misma medida (RNLD, 1916: 375-376), indicio de la resistencia a esta disposición, que se manifestaban en pedidos interpretativos de la ley. Es bastante improbable que esta medida tuviese un efectivo alcance para frenar las adulteraciones. Pero, contribuyó a generar una de las principales argumentaciones que los empresarios vitivinícolas utilizaron en ocasión de abiertas o encubiertas denuncias de fraudes: la responsabilidad de las adulteraciones no debía achacarse a los productores, sino asignarse a los comerciantes, particularmente al sector minorista.

Podría llegar a decirse que las penas previstas para las adulteraciones fueron inversamente proporcionales al ciclo económico. En las fases expansivas se

34 Conviene señalar que, así como los productores nacionales denunciaron como fraudulentos los caldos importados, los vinicultores extranjeros que exportaban a Uruguay denunciaron como artificial a toda la producción nacional.

redujeron las sanciones, como aconteció en 1906, mientras en las fases recesivas, las penas volvieron a elevarse, como en 1916 (RNLD, 1916: 482). Sin embargo, es difícil comprender si existió una lógica económica (cuando el consumo aumentaba, se incrementaban las recaudaciones debido al consumo interno y, por ende, las entradas determinadas por las multas no eran tan necesarias) o fue fruto de una cierta casualidad. De todas maneras, las sanciones no tuvieron un efecto disuasorio, entre otras cosas debido a sus marcadas ambigüedades.

Por ejemplo, la ley de 1916 estableció una multa de 0,07 centésimos por litro de vino adulterado, sin especificar si el producto debía ser destruido. En consecuencia, un bodeguero que había elaborado de forma fraudulenta 100.000 litros de vino tenía que pagar una multa de 7.000 pesos, pero, aprovechando la indefinición de la legislación, hubiera podido expender el caldo (a través de su sistema comercial o a otro bodeguero que tenía problemas de volúmenes) a un precio levemente por debajo del oficial (por ejemplo, a 0,12 centésimos el litro en lugar que a 0,14) y obtener una ganancia neta de 5.000 pesos. El empresario hubiese terminado recibiendo una entrada extra, y el Estado (la de la multa y la de los impuestos sobre el vino «elaborado clandestinamente» que había salido de la «clandestinidad»). Particularmente graves fueron los efectos de una disposición de 1923, que aplicaba un impuesto de 7 centésimos por litro a los vinos artificiales, pero aclarando que, en el caso de la producción nacional, no venía tasada aquella porción de caldos que los bodegueros no utilizaban, sin establecer los mecanismos de control para que efectivamente los vinos artificiales no usados no terminaran siendo comercializados (RNLD, 1923: 634-635).

Más allá de sus efectos sobre el incremento potencial de las adulteraciones, la ambigüedad de la normativa y la dificultad en promover una contundente política de represión de los fraudes contribuyó a no generar un adecuado clima de confianza entre los diferentes segmentos de consumidores. A partir de los años veinte los productores se vieron obligados a volver a insistir en el carácter «natural» de los caldos y, en ocasión de debates públicos sobre los vinos artificiales, insistieron no tanto sobre la bondad de los propios caldos, sino sobre el hecho de que los vinos importados eran tanto o más adulterados que los nacionales.[35]

Proteccionismo e impuestos al consumo: el vino como fuente de financiación para el Estado

Antes de entrar en el tema del proteccionismo en el desarrollo vitivinícola, es conveniente resaltar cuatro elementos, de difícil medición y evaluación, que terminaron influenciando el impacto de las medidas aduaneras en el sector.

En primer lugar, hay que recordar que el vino no es un producto homogéneo, que es posible realizar sustituciones entre tipos, estadísticamente equivalentes pero con una discutible relación desde el punto de vista del consumo (Pinilla-Ayuda, 2007: 10).

35 Entre numerosos ejemplos, véase *El Imparcial*, Montevideo, 25-3-1925, Año I, n.º 204, p.1.

En segundo, jamás existió el libre comercio en el mercado internacional vínico, a parte entre 1831 (cuando en Gran Bretaña los aranceles para los vinos tendieron a acercarse) y 1860, cuando, con el Arancel Gladstone se impuso la práctica de la discriminación según graduación alcohólica. En el resto de países se mantuvieron medidas de carácter aduanero muy marcadas, con la excepción de situaciones extraordinarias, como en Francia en ocasión de la expansión de la filoxera (1878-1892). Cuando, en los años noventa del siglo XIX, la vitivinicultura uruguaya alcanzó una primera consolidación, el mecanismo de discriminación por graduación alcohólica había sido reintroducido también en el país galo, con el arancel Meline (Morilla Critz, 2001: 15-16). En tercero, la convicción de que la protección aduanera favorecía el desarrollo industrial fue bastante temprana y difundida entre los sectores modernistas de la elite uruguaya y, de manera particular, estuvo presente en el ideario de la clase política (Love-Jacobsen, 1988). Hasta la Primera Guerra Mundial el proteccionismo encontró pocas resistencias entre los empresarios agropecuarios que, aunque adhiriendo al ideario librecambista, se mostraron preocupados por el intervencionismo estatal solo cuando existían fundados temores de que las medidas implicaran posibles represalias por parte de países terceros o, eventualmente, cuando los países importadores de bienes agrícolas uruguayos aplicaban políticas proteccionistas.

Cuarto, en Uruguay las importaciones vínicas pagaron derechos bastante elevados desde siempre. En 1837 se gravó el vino importado con un 31%. La ley de aduana de 1853 preveía que el vino pagara derechos del 30%. Las disposiciones posteriores de 1856 y 1861 redujeron el gravamen al 25% (Jacob, 1981: 18, 26-27) y la de 1864 rebajó ulteriormente los derechos al 22% (RNLD, 1852-1856: 462-466). La legislación aduanera de 1875, que se parece más a un intento desesperado de incrementar los ingresos gubernamentales para evitar la quiebra del Estado que una medida de carácter proteccionista, bajó al 10% el gravamen para los vinos «de toda clase ó procedencia» en cascos grandes (pipas, bordalesas, media pipa) y mantuvo al 20% para los vinos embotellados o en cascos menores (RNLD, 1873-78: 302-306). La posterior ley de 1879, aunque no menciona especificadamente al producto, impuso una reducción generalizada de los derechos de importación y exportación, de entre un 50 y un 75% (RNLD, 1879: 160-161). A partir de 1880 se verificó un vuelco y los gravámenes volvieron a incrementarse. La ley del 26 de julio de 1880 impuso un derecho del 37% sobre los vinos importados de todas clases, embotellados o en cascos (RNLD, 1880: 290-292), confirmado por la disposición del año sucesivo (RNLD, 1881: 441-444). En 1882 se estableció un adicional del 3% (RNLD,1882: 98-99), mientras en 1885 se incrementó el 1% el derecho de importación (RNLD, 1885: 107) y en 1886 los derechos aumentaron hasta el 47% (RNLD, 1886: 226-230). La ley de 1888 cambió la modalidad de tasación, reemplazado los derechos *ad valorem* por impuestos específicos, se establecieron derechos de 0,23 centésimos a cada litro de vino (finos y de cualquier clase), de 0,050 para los vinos comunes españoles en cascos, 0,595 para los

italianos y 0,0612 para los de otros países. En el caso de los caldos superiores a los 20 grados, el impuesto se incrementaba de medio centésimo por grado cada litro (RNLD, 1888: 1-4). En 1889 los derechos fueron unificados a 0,06 centésimos el litro (RNLD, 1889: 36).

Hechas estas salvedades, tradicionalmente la historiografía ha considerado que cualquier incremento de los derechos de aduana terminó favoreciendo a las actividades manufactureras. Por ejemplo, Eduardo Acevedo (1933: 779) considera que los limitados recargos de la legislación de 1875 «bastaron [...] para provocar el desarrollo de muchos ramos de la industria nacional», entre los cuales la viticultura. La fuerte conexión entre avance industrial y legislación proteccionista ha sido subrayada también por Barrán-Cheroni-Glick (1992). Más en general, existió en la época (y, tal vez, sigue existiendo) una fuerte convicción de que la vitivinicultura uruguaya pudo y puede subsistir debido a que existieron y existen un conjunto de disposiciones legislativas que la ampararon.

Los análisis más recientes son escépticos sobre la cuestión. En su estudio pionero sobre la evolución de la actividad industrial desde sus orígenes artesanales hasta 1959, Jacob señala que buena parte de las disposiciones aduaneras fueron tomadas en coyunturas de crisis económicas y que, frecuentemente, las razones fiscales prevalecieron respecto a las de estímulo económico (Jacob, 1981: 37-40). Respecto al desarrollo vitivinícola, Jacob descarta ecuaciones simplistas entre proteccionismo e impulso al sector. La temprana legislación promovida por los gobiernos uruguayos en 1875 y 1888 para proteger a una industria todavía incipiente es considerada como un ejemplo del clima favorable para la implantación de la vitivinicultura. En este sentido, la actuación institucional favoreció el despegue del sector que, en el caso contrario, «quizás [...] se hubiera demorado unos lustros más» (Jacob, 1981: 40). Sin embargo, el autor considera que la legislación proteccionista tuvo una gravitación reducida en el proceso de definitiva sustitución de las importaciones, acontecida durante e inmediatamente luego de la Primera Guerra Mundial. El análisis del flujo de importaciones vínicas permite a Jacob llegar a la conclusión de que, durante el conflicto, la vitivinicultura (como las otras industrias)

> se vieron amparadas, más que por los arancles aduaneros, por la desorganización del trabajo en los países beligerantes, los altos fletes y la falta de competencia extranjera. (Jacob, 1981: 94)

Radicalizando estos postulados, Baptista (2005: 59-68) se muestra absolutamente convencida de que las medidas aduaneras tuvieron un papel marginal en el proceso de sustitución de las importaciones.

Bértola (1991), más cautelosamente, llega a conclusiones casi idénticas a las de Jacob. Aunque no niegue la incidencia de la legislación aduanera en el crecimiento vitivinícola, para explicar la evolución del sector. Este autor subraya también la importancia de las distorsiones en el comercio internacional provocadas por la Primera Guerra Mundial y la consecuente reducción de las importaciones, el aumento demográfico y el crecimiento del ingreso. En un posterior

trabajo, Bértola (2000: 149-165) señala que la vinicultura tuvo una elevada tasa anual de crecimiento, 16,9% del Valor Agregado Bruto para el período 1872-1930, claramente superior al incremento del ingreso según sus cálculos. Considerando, muy probablemente de manera acertada, que no se verificó un equivalente aumento del consumo per cápita, el autor considera este fenómeno como una prueba de la sustitución de las importaciones. Un segundo elemento relevado por Bértola es que el proceso de reemplazo de los productos provenientes del exterior tuvo importantes aceleraciones en los períodos de crisis, debido a que el sector producía un bien de consumo masivo que satisfacía necesidades básicas.[36] En efecto, las importaciones de vino —particularmente las de vino común— tendieron a derrumbarse durante las crisis económicas y políticas, que implicaban una perturbación en las transacciones comerciales internacionales. Así que la legislación proteccionista intervino facilitando el desarrollo del sector, pero sin tener una gravitación determinante. A parte, tal vez, la ley de 1888, tuvo una función más cercana al ensanchamiento de las entradas estatales que al estímulo. Significativo en este sentido el hecho de que los derechos de aduana se incrementaron siempre en ocasión de turbulencias económicas.[37]

La atención puesta sobre la legislación proteccionista ha hecho olvidar el hecho de que, desde 1900, el vino nacional tenía que pagar unos impuestos internos (RNLD, 1900: 347-352), que tuvo una importante gravitación para el desarrollo posterior del sector.

La ley de 1900 profundizaba la incertidumbre sobre la actuación estatal, ya que intentaba hacer frente a las exigencias de recaudación, a las represión de los vinos artificiales y a la protección del sector y de industrias ajenas a la vitivinicultura. Se establecía una mayor presión fiscal para los vinos embotellados, diferenciando la tasación según la capacidad de las botellas ($ 0,23 para las botellas de entre 51 centilitros hasta 1 litro, $ 0,115 hasta 50 cl., $ 0,06 hasta los 25 cl.). También para los caldos importados en cascos o damajuanas se creaba una categoría intermedia. Mientras el Oporto, el Jerez, el Madera, el Borgoña y el vino del Rhin seguían pagando $ 0,23 al litro y los comunes (Carlón, Burdeos, Priorato, etc.) $ 0,06, el Marsala, Barolo, Moscato, Moscatel,

36 Los aciertos de Bértola sobre periodización y análisis de la evolución del sector industrial se reflejan solo parcialmente en el examen de la vinicultura. Para sus estudios Bértola se basa en una clasificación de la industria según su vinculación con el sector primario y el comercio exportador y utiliza como fuente los *Anuarios Estadísticos*, que comenzaron su publicación en 1872, por ende ocho años antes de la elaboración de la primera botella de vino en el país. Para evitar distorsiones en el modelo algorítmico aplicado y para otorgar coherencia a las tasas de crecimiento del «sector productor de bienes de consumo para el mercado interno a partir de la elaboración de materia prima nacional», en el cual la vinicultura está incluida, el autor se ve obligado a otorgar un valor al crecimiento del período 1872-1880, a pesar de que en el país todavía no existía industria vinícola. Este artificio otorga coherencia al modelo, pero lleva a que el incremento real del sector sea alterado.

37 Por ejemplo, una de las respuestas al estallido de la Primera Guerra Mundial desde el punto de vista económico, fue la suba del impuesto interno a los vinos importados que superaban los 12 grados (RNLD, 1914: 458-459).

Garnacha, Nebiolo, Mosela, Sauterne y demás vinos blancos o dulces pasaban a pagar un impuesto de $ 0,12, algo que implicaba, muy probablemente, una reducción de las tasas para algunos de estos caldos (por ejemplo el Marsala) y un incremento para otros (Barolo y Nebiolo).

La nueva disposición establecía una nueva tasación mínima para los vinos comunes importados de entre 16 hasta los 18 grados ($ 0,005), incrementando las tasas para los caldos que superaran los 18° ($ 0,01 por grado y litro) y el 50% de extracto seco ($ 0,01 cada gramo por litro). Los caldos nacionales seguían libres de impuesto hasta los 13°. Si superaban esta graduación venían equiparados a los alcoholes de fabricación nacional y, por ende, tenían que pagar un impuesto de 0,20. Mientras quedaba libre de impuesto el aguardiente obtenido de la destilación de los productos y los residuos de la uva y que fuera destinado exclusivamente al encabezamiento de los vinos. La ley especificaba, en el artículo 6, la prohibición de instalar destilerías cuya capacidad de producción fuese inferior a los 1.000 litros diarios de alcohol, norma que podía interpretarse como una modalidad para contrastar las adulteraciones pero también como una medida destinada a garantizar una fuerte protección a la única destilería presente en el país, de propiedad del francés Jules Meillet, que desde 1888 tenía el monopolio de la producción. Por último, se aclaraba, en el art. 7, que «todo alcohol que contenga más de dos milésimos de impurezas» debía considerarse no apto para la alimentación.

Justificado como una medida contra las adulteraciones, el límite de 13° para los vinos nacionales tuvo efectos muy importantes para el desarrollo sectorial. Debido al clima de determinadas zonas del país y al contenido en azúcar de algunas de las uvas más difundidas, como la *Harriague*, era un límite muy fácil de sobrepasar, aún para aquellos productores que no tenían intenciones de adulterar. En consecuencia, es posible que terminó impulsando formas relativamente sencillas de adulteración (agregado de agua), aunque, naturalmente, no hay datos al respecto. Un segundo efecto probable, a pesar de que la indeterminación de los datos a disposición impide llegar a conclusiones fehacientes, es que fomentó la difusión del cultivo de la *Vidiella*, uva con una pobre capacidad para la vinificación pero con una baja graduación alcohólica, que permitía que los vinos elaborados no superaran el límite establecido por ley, para que los caldos quedaran exentos de impuestos.

Capítulo 7

Cartografía de la ingesta de alcoholes

En Uruguay desde fines del siglo xix y comienzos del xx, los productores vitivinícolas estaban expandiendo sus productos, sus extensiones dedicadas al viñedo, experimentando ensayos y curas alternativas a las plagas, buscando reconocimientos y premiaciones que influyeran en la calidad de sus productos, en pleno período de modernización del país.

El acercamiento a los índices de consumo de vino en la población nacional, nos permite vincular los cambios referidos con las prácticas cotidianas. Como adelanto, podemos decir que en el período investigado comienza a delinearse —con resultados a largo plazo— una creciente demanda de vinos naturales y con menor graduación alcohólica, vista fundamentalmente en el núcleo urbano capitalino de Montevideo.

Las investigaciones llevadas adelante por la economista Belén Baptista[1] sobre índices de consumo de vino nacional e importado entre 1892 y 1930, nos ayudó a delimitar el campo. En ellas es posible identificar que, al inicio del período, la población uruguaya consumía un promedio de 29 litros de vino por habitante, del cual el 87% correspondía a vino importado y solamente un 13% a vinos nacionales (1892: 2.700.000 litros. de producción nacional; 18.541.097 litros. de importado, que dan un total de 21.241.097 litros para una población de 742.000 habitantes). A lo largo del período, la importación de vinos decae constantemente, llegando en 1930 a un 2% su consumo (49.501.992 litros. de producción nacional frente a 1.009.197 litros. de vinos importados para una población de 1.727.000 habitantes). A su vez, la producción vitivinícola nacional comenzaba a dar sus frutos y se consumía preferentemente en el mercado interno, sustituyendo así las importaciones. Es en el año 1916, que la relación entre el consumo de vinos importados y nacional se invierte, y el porcentaje de vinos nacionales que se consume pasa a ser de un 85%, mientras el importado bajó a un 15%.[2]

Con las cifras que disponemos, se puede visualizar que el consumo así entendido indica que la media de litros por persona no varió sustancialmente entre 1892 y 1920 (29 litros en el primer caso, 28 en el segundo) y, además, que las

1 Baptista, Belén, *La temprana vitivinicultura en el Uruguay (1875/1930): algunos indicadores de su desarrollo,* Ponencia presentada al I Congreso de Historia de la Vitivinicultura Uruguaya en el contexto regional (1870/1930) Montevideo, Setiembre 6/7 de 2001.

2 Ver un estudio más específico de este aspecto en *Proyecciones y límites de los consumidores de vinos en el Uruguay del Novecientos* en Beretta Curi, Alcides (Ed). La vitivinicultura Uruguaya en la Región (1870-2000). Una introducción a estudios y problemas. fhce-udelar, csic, Montevideo, 2010. pp. 113 a 139.

fluctuaciones ocurridas en el período intermedio se debe fundamentalmente a la insatisfacción de la demanda por la producción interna. Esto podría dar cuenta también que el producto satisfacía las necesidades de la población y era de su gusto, a pesar de las notas de prensa sobre las condiciones de la calidad que surgen en el período.

> O, dicho de otra manera, lo que para la elite tenía un sabor «fuerte» o malo, y por ende, tenía que mejorarse, para la mayoría de los consumidores era apropiado y, por ende, consumido de manera creciente.[3]

Frente a las estadísticas, los modelos y las claves de análisis, sobre los estudios de los precios, los mercados y la producción, planteamos otras fuentes que orientan el análisis a las actitudes y comportamientos, a los *habitus* y a la vida cotidiana para acercarnos a formas de incorporación de ciertas prácticas de consumo o a sus resistencias.

Las condiciones sanitarias urbanas, las limitaciones en la disponibilidad de agua corriente en la población y la dieta alimenticia de los inmigrantes europeos, promovieron comportamientos donde el consumo de alcoholes era extendido en toda la sociedad en el primer tercio del siglo XX. En el primero de los casos, el desarrollo urbanístico daba cuenta que si bien el agua era considerada «la bebida natural y más necesaria», el hecho que los pozos de agua muchas veces estuvieran cerca de depósitos orgánicos en descomposición, provocaba que las filtraciones enturbiaran las aguas para consumo y con ello, la posibilidad de contraer cólera o tifus.[4]

> Esto, por desgracia, ha sucedido con mucha frecuencia y es por tal motivo, sin duda, que el jornalero por todas partes prefiere apagar su sed con vino, sidra o cerveza, y en defecto de estas bebidas cortan el agua con vinagre o alcohol.[5]

En segundo lugar, los sectores populares en gran proporción complementaban su pobre dieta calórica con ingestas de vinos, aún cuando el consumo aparente de la población estuvo alrededor de los 29 litros.[6] Se bebía en los hogares y fuera de ellos. Si bien los espacios pueden marcar diferencias en los tipos de alcoholes consumidos, debemos explorar sobre algunos rasgos más definidos de los consumidores además de género, edad y sector social, es necesario discernir

---

3 Bonfanti, Daniele «(Des) Estructurando las regiones vitivinícolas. Un examen comparativo del proceso de formación de las áreas vitivinícolas en la región austral (1870-1930)» en Beretta Curi, Alcides (Ed) *La vitivinicultura uruguaya en la región (1870-2000). Una introducción a estudios y problemas,* Montevideo, FHCE, CSIC, 2010, p. 38.

4 «(...) en el Montevideo del novecientos como en la Edad Media europea, el vino podía ser más saludable que el agua de aljibe o pozo, dominante en los barrios populares para prevenir el cólera o el tifus». Barran, J. P., Nahum, B. *El Uruguay del Novecientos*. EBO, Montevideo, p. 189.

5 Anuario Barreiro, Enciclopedia agrícola, ganadera, industrial, comercial y estadística de la ROU, *Higiene del Labrador*, Barreiro y Ramos Editor, Montevideo, Año I, 1896, p. 76.

6 Esta cifra es sin contar estadísticamente la producción casera bebidas alcohólicas, hecho que constituyó parte de los rituales de celebración de la memoria que los inmigrantes incorporaron a nuestro país, conservando así un recuerdo vivo de sus tierras.

si se trata de un habitante del campo o la ciudad; si bebe en las horas del día o de la noche; distinguir el rito de consumo en soledad o en compañía; si el motivo fuese el festejo o perseguir el olvido; y por último, habría que considerar las diferencias en una ingesta que busca una posible reparación energética de la que busca un estado de embriaguez y, en todo caso, se deberá marcar diferentes gustos en base al consumo de bebidas fermentadas o bebidas destiladas.

El alcohol estuvo presente en la mesa del domingo, en el boliche del barrio, en el encuentro en el arrabal, en los paseos campestres, picnics y en los locales de pizzerías que comenzaban a nacer a instancias de los italianos nostalgiosos. Pero también en las cenas de los presidentes, en las galas, en el carnaval y en las celebraciones públicas y privadas. Su consumo puede ser entendido como ingestión energética tanto como vehículo de distensión; fue el «mata penas» por causa de un amor o de una vida mísera, fue un instrumento para el olvido o la anestesia para el dolor.

La ingestión de bebidas alcohólicas formó parte de la alimentación diaria del obrero; en esas horas del mediodía era frecuente compartir un rato de esparcimiento en el almuerzo junto a un vaso, en la mayoría de las veces, de vino. Pero también fue un invitado omnipresente en las más exquisitas reuniones de las clases medias y altas, donde el consumo de licores y la importación de champagne dan cuenta del ambiente festivo que los incluyó. La literatura y algunas entrevistas son testigos de la extensión que tenía este consumo y hasta donde estaba incorporado en el diario vivir de los uruguayos.

Algunos rasgos de la alimentación cotidiana

Los intentos por disciplinar los hábitos alimenticios debieron entroncarse en la realidad de las costumbres culinarias de cada familia -de diversos orígenes- a la vez que intentar conseguir que estas propuestas fueran entendidas como buenas y sabrosas para, después, adecuarse a la disponibilidad de los ingresos familiares a disponer para satisfacer esta necesidad básica.

Buscamos en recetarios impresos y en algunas entrevistas, bucear en los aspectos más cotidianos de la subsistencia, que remiten a algo más que satisfacer las necesidades básicas y nos ayudan a entender el lugar del consumo de alcoholes, específicamente, de vinos.

Los recetarios y las marcas de la memoria.

Las formas de preparar alimentos y bebidas son, más que recetas, procedimientos que pasan de generación en generación a lo largo del tiempo y se ven modificados por agregados de nuevos productos, nuevas manipulaciones, combinaciones o formas de prepararlos que se conservan por siglos. Esto ha provocado que la cocina haya sido entendida como algo efímero, concepto que merece ser relativizado ya que

el goce es efímero, pero esa transmisión y ese hacer se conservan a lo largo de la historia y tienen que ver con la cultura de un pueblo. (...) la llamada cocina internacional es una cocina efímera porque responde a modas, sin embargo la cocina popular es la que tiene tradición, la que se modifica lentamente.[7]

Una de las fuentes para conocer los hábitos alimenticios son justamente las recetas de cocina, que constituyen un repositorio contenedor de las tradiciones que circulaban en la ciudad; nos remiten a las prácticas culinarias que llegaban desde Europa y se traducían en versión criolla, nos muestran recetarios reeditados una y otra vez y nos acercan al universo de lo doméstico, a las relaciones que se establecen entre los alimentos y las personas, porque «Esta percepción de relaciones sociales y culturales a través del paladar ha acabado siendo una habilidad natural, casi inconsciente».[8]

Específicamente buscamos las recetas que contenía entre sus ingredientes necesarios para el plato concreto, el uso de vinos. Y lo hacemos en diálogo directo con las campañas antialcoholistas y sus discursos sobre el uso de vinos en las comidas. Cuántas de estas se realizaban realmente o en qué hogares montevideanos se degustaban, no son preguntas de fácil respuesta. Lo que podemos inferir es que algunas de ellas están redactadas con un vocabulario complejo de entender; que otras utilizan ingredientes específicos y caros; y que muchas requieren tiempos de preparación y cocción que presuponen un personal dispuesto para estas tareas específicas o muchas horas del «ama del hogar» en la cocina.

En este sentido, un ejemplo son las salsas promovidas en un recetario impreso en Montevideo, que incluye un vino negro y vino jerez como insumos para cocinarlas. La salsa Périguex, se trata de una «Salsa española reducida con un poco de vino Jerez y trufa cortada en dados pequeñitos».

También la Salsa Bordelesa requería: «Vino negro, echalote, servida en manteca cocida y reducida con un fondo de pescado se liga con yemas y se monta con crema batida y jugo de limón a lo último».[9]

Otro recetario en circulación durante la segunda década del siglo xx, con algunas características más prácticas, suponemos que estaba dirigido presumiblemente a mujeres trabajadores y por tanto con menos tiempo disponible para las tareas domésticas, o a aquellas que ya estaban incorporando los progresos tecnológicos que estaban invadiendo los hogares. Nos referimos a los segmentos de población afectados por las transformaciones de la modernización, que en las primeras décadas del siglo xx se traducían en innovaciones tecnológicas en lo productivo, transporte y comunicaciones, que incidieron en la vida cotidiana

7 Rosenberg, Raquel. *El patrimonio cultural alimentario y gastronómico.* En «Jornadas Nacionales. Año de las Naciones Unidas del Patrimonio Cultural. Patrimonio Cultural Tangible e Intangible». 30, 31 de octubre y 1 de noviembre de 2002, Centro Cultural Borges, Buenos Aires, Argentina, p. 200.

8 Schivelbusch, Wolfgang. *Historia de los estimulantes*. Ed. Anagrama, Colección Argumentos, Barcelona, 1995, p. 17.

9 Bosque, J. cocinero. *Guía de cocina y repostería a la francesa-Italiana-Española y Criolla*, Cerrito 277, Montevideo, Precio, 30 cts. s/f, p. 12.

facilitando las tareas del hogar con el surgimiento de electrodomésticos y los nuevos usos del tiempo libre. Este manual de «cocina práctica», incluía por ejemplo dos sopas que requerían vinos en sus ingredientes:

> Sopa chick
>
> Seis cucharaditas de tapioca para doce platos. Se deslié el caldo tibio, se revuelve todo el tiempo, y cuando está cocida se echa salsa inglesa, una copa de vino seco y se vierte en la sopera sobre cuadraditos de pan frito.
>
> Sopa francesa.
>
> Se cuecen en caldo seis cebollas de cabeza y seis zanahorias grandes, se pican bien y se ponen en el caldo, se agrega un vaso de vino y una tacita de aceite y mitad leche y se vierte sobre cuadraditos de pan frito.[10]

También para los postres era necesario agregar una copita de coñac:

> Torta de nuez
>
> Se pisa una libra de nueces con azúcar, se baten seis yemas y cuatro claras separadas, se le agrega una copa de cogñac (sic). Se unta la forma con manteca.[11]

Un recetario que ya en 1912 iba por la tercera edición, hace suponer que debió ser muy popular en las cocinas. Es el caso de *La cocinera oriental*, cuya autora se toma el tiempo para dirigirse específicamente a quien considera su público: las mujeres confinadas al ámbito de lo doméstico.

> Para vosotras, verdaderas mujeres de su casa; para vosotras, que sabéis cumplir fielmente con los deberes de una buena ama de casa, que estáis en todo, que de todo entendéis, es para quienes escribo estas líneas.[12]

Esta publicación está llena de recetas que incluyen distintos vinos para la cocción, como por ejemplo los riñones de cerdo con croutons y vino blanco, el conejo saltado al vino seco, o el conejo estofado al vino blanco. Pero si bien dice que su libro es para todos los hogares, al momento de la explicación sobre cómo servir la mesa, se refiere específicamente al servicio doméstico como una tarea propia de las sirvientas. Y es en la vajilla donde se indican los modales y las expectativas del comportamiento de los comensales:

> Lo mismo diremos de las jarras de agua y botellas de vino: se pondrán dos o tres, según el número de personas que se sentarán a la mesa. (...) Al costado derecho de cada comensal habrá tres o cuatro copas para los distintos vinos y un panecito enfrente.[13]

---

10 Mundo Uruguayo. La cocina práctica. Manual útil y económico para la familia. Montevideo, Imprenta El Telégrafo marítimo, 1913.

11 Ibídem, p. 12.

12 Pérez, María del Carmen. *La cocinera Oriental.* Imprenta Juan Dornaleche, Montevideo, 3era edición, 1912.

13 La cocinera oriental, p. 12.

De aquí y de allá
Inmigrantes y criollos: las familias trabajadoras y el sustento diario

Pensar en la dieta de trabajadores es delimitar el campo de análisis. Hablar del mundo del trabajo, implica partir de que la vida de las personas transcurría de manera diferente según su rol en la división social del trabajo.

Según el censo de 1908 había 73.000 obreros en el país (39.000 de ellos en Montevideo). Un censo industrial posterior más exacto estableció que en Montevideo había 30.000 obreros: 18 hombres mayores de 18 años —la mitad de ellos casados y con familia— y 12.000 más entre mujeres y niños. En base a estos datos se ha estimado que del total de 167.000 personas que constituían las clases populares de Montevideo, entre 72.000 y 80.000 personas (45%) dependían del sector industrial, lo cual, en un total de 310.000 habitantes que vivían en Montevideo, significaba la cuarta parte de la población capitalina. Los censos industriales de 1920 y 1926 vuelven a indicar un número creciente de trabajadores en la industria: 50.000 y 53.000 respectivamente.[14] Estas cifras ponen en evidencia el fenómeno del proceso de industrialización que atravesó el país.

En este período de reformas del estatuto laboral, ley de 8 horas y descanso obligatorio, las largas jornadas suponían un descanso cotidiano donde el almuerzo entre compañeros fue una ocasión propicia para estimular la sociabilidad, la posibilidad de un intercambio de experiencias, la solidaridad, el conocimiento, el debate, aunque también daba lugar a disputas. Algunas veces los obreros traían sus viandas que, por lo general, les preparaban las mujeres de la casa. Otras veces eran los propios empleadores o concesionarios privados, los encargados de proveer el alimento:

> En 1915, el Frigorífico Montevideo proporcionaba el alimento a sus obreros a través de un fondero que cobraba sus «3 platos» $ 0,24, el 20% del jornal diario de un peón que trabajaba 8 horas, el precio de casi dos horas extras de trabajo, fuera de la jornada «normal».[15]

En pleno auge de los manuales destinados a organizar todo tipo de actividad humana, los referidos a *la buena alimentación* no fueron una excepción. Algunos de ellos refieren a las pautas a seguir para llevar una vida sana. Nos interesan los que puntualizaron la necesidad de una dieta diferenciada según el lugar que cada uno ocupaba en la producción —y en la sociedad— por tanto, según el estilo de vida y la actividad que desempeñaba:

> Hacer vida tranquila, mirando cómo otros trabajan sobre un andamio, o cargando bolsas al hombro, es bien distinto, por supuesto, que los que están bajo el yugo diario, sudando cómo en verano... El burgués que no mueve sus músculos, ni con la gimnasia o los deportes, y que tampoco trabaja ni en su propia quinta o granja, máxime cuando su organismo es de tendencia a la obesidad, requiere guardar en las comidas la mayor prudencia, el mejor tino, si no quiere verse envuelto en una serie de intoxicaciones de orden alimenticio, mientras

14 Barran, José P. Barrán y Nahum, B. *El Uruguay del Novecientos*, o. cit, pp. 165-166.

15 Ibídem p. 178.

> que el obrero manual, que gasta muchas calorías, deberá ingerir lo que no conviene al burgués que hemos figurado tranquilo y de vida completamente sedentaria.[16]

Según esta visión total de la alimentación, cada etapa del día requería una alimentación distinta y específica. A los trabajadores que realizaban un gran desgaste de energía física se les recomendaba comenzar el día con un desayuno a base de «café con leche con pan y manteca, o café solo con pan».[17]

Los manuales de corte higienista aconsejaban variar la ingestión de alimentos según el clima —verano o invierno— y detallaban algunos de ellos.

> En invierno, en general, apetece la polenta, los tallarines, los pucheros vegetarianos, los guisos de papas o de arroz, las sopas de cereales, de legumbres y también las frutas, frescas o las secas, como nueces, avellanas, almendras y otras oleaginosas que son de uso corriente en las mesas de carnívoros y vegetarianos.[18]

En verano, durante las altas temperaturas, la población montevideana buscaba refugio en la costa. La siguiente crónica narra que, de todas formas, no alcanzaba con buscar estos páramos sino que había que balancear las ingestas, hecho que a su parecer la población no solía respetar.

> El hombre comienza por comer exageradamente, por beber más cerveza y vinos tintos que en invierno, porque las heladeras y los sótanos, que saben mantener fresco esos envases, ilusionan a la mayor parte de los ciudadanos que, si tomaran agua, podría enfermar y, en cambio, bebiendo algo fuerte, que incite, que trastorne los sentidos, el calor pierde el poder martirizante... Craso error, grave conclusión. Debe comenzarse, en primer lugar, por proporcionarse una comida nutritiva, pero entonces refrescante, reparadora, donde no entren las carnes que intoxican, donde los embutidos y los vinos, así como las cervezas y otras bebidas alcohólicas no estén representándose como algo ideal.[19]

Estas recomendaciones no fueron siempre tenidas en cuenta. Los trabajadores tenían sus habitus, pero los trabajadores organizados en sindicatos, muestran una ambivalencia discursiva en cuanto al tema de la ingesta de alcoholes. Usado por algunos en fiestas, para animar picnics o para el sustento diario, fue en cambio considerado por los sindicatos como un vehículo de enajenación. El alcohol fue visto en algunos gremios como una estrategia burguesa para distraer a los obreros de sus objetivos, los alejaba de la conciencia de clase y por tanto, fue denostado. Pero desde el humor se puede visualizar esta polémica desde otra óptica. En el Almanaque El Amigo del Obrero, un recuadro resalta un diálogo entre dos hombres:

> ANTIALCOHOLISTA CON BEMOLES

---

16 Valeta, Antonio. *Arte de comer y nutrición* , Montevideo, Taller Gráfico Castro & cía., s/f., p. 33.

17 Ibídem p. 37.

18 Ibídem, p. 31.

19 Ibídem, p. 33.

-El alcohol, caballero, es la perdición de la raza. Todas las botellas de «whisky» deberían ir al fondo del mar.
-Así pues ¿es Ud. abstemio?
-No señor. Soy Buzo[20]

La legislación social reglamentó las horas de trabajo e instauró el domingo como día no laborable, lo que se constituyó en el día clásico para el descanso y la reunión de la familia, cuando la elaboración de los alimentos podía disponer de mayor dedicación que en el resto de la semana. La fiesta dominguera giraba en torno a la mesa, al agasajo y compensación por la semana en base al disfrute gastronómico. ¿Qué comidas demandaban esas largas jornadas de las mujeres frente al fogón?

> ¡Tallarines! El asado no era común. [La familia] eran italianos, [comían] cosas más bien de pastas. Y pobre mamá hacía mucha polenta y tallarines con tuco. El día de la Navidad y el año Nuevo hacíamos ravioles en una mesa grande, mi papá ponía el vino… era más barato.[21]

El domingo se constituía en una ocasión de encuentro para quienes habían dejado atrás una misma patria, era la oportunidad de compartir una comida saboreando los olores y sabores asociados a la infancia.

> …la alegría de los invitados domingueros, todos gallegos, que degustaban allí, una vez por semana, los usos y costumbres de su tierra, en modo especial, sus platos predilectos y el sabroso vinillo de Ribeiro, que los transportaba a la dulce y soñadora Galicia, una vez que habían bebido lo suficiente. Entonces todo era bulla y algazara, cantándose en coro, aires populares y viejas canciones. […] Todos eran oriundos de Galicia y esta identidad de origen bastaba para unirlos más allá de las diferencias sociales.[22]

La dieta alimenticia tiene estrecha relación con sus necesidades calóricas, según la edad, el sexo y la división social del trabajo. Delimitando el campo de estudio en el censo nacional de 1908, Germán Rama estableció que el 7.3% de la población activa eran propietarios rurales (más de 50 has). Los patrones y gerentes de establecimientos industriales y comerciales de diversa escala (8.6%), los empleados[23], contadores, rematadores y corredores (6%), los profesionales liberales, incluidos los técnicos y los intelectuales (3%) y los empleados de Estado[24] (4%) sumaban en conjunto otro 21%. El 70% restante —la gran mayoría— estaba conformado por los sectores populares.

Según el mencionado censo, en 1908 había 73.000 obreros en el país (39.000 de ellos en Montevideo). Un censo industrial posterior más exacto

20 Almanaque «El Amigo del Obrero», Montevideo, 1924, s/p..

21 Entrevista al Sr. Rivella. En Bouret, Daniela-Remedi, Gustavo *Escenas de la vida cotidiana. El nacimiento de la sociedad de masas.* Montevideo, EBO, 2009.

22 De Castro, Manuel, o. cit p. 77.

23 Incluye a los empleados no calificados de comercio.

24 Según Germán Rama, los propios organizadores del censo estimaban que este es un número inferior al real. Cfr. Rama, Germán. «La cuestión Social» En *Montevideo entre dos siglos (1890-1914).* Montevideo, 1969. Cuadernos de Marcha n.º. 22.

estableció que en Montevideo había 30.000 obreros: 18.000 hombres mayores de 18 años —la mitad de ellos casados y con familia— y 12.000 más entre mujeres y niños. En base a estos datos se ha estimado que del total de 167.000 personas que constituían las clases populares de Montevideo, entre 72.000 y 80.000 personas (45%) dependían del sector industrial, lo cual, en un total de 310.000 habitantes que vivían en Montevideo, significaba la cuarta parte de la población capitalina.[25] En 1913 el proletariado aumentó respecto de 1908, llegando a haber entre 42.000[26] y 50.000 obreros.[27] Según los estudios tanto de Barrán y Nahum[28] como los de Juan Rial[29] —a pesar de algunas diferencias—, coinciden que alrededor de un 80% de la población montevideana pertenecía a los sectores populares. En este marco de creciente higienismo y preocupación por los cuidados del cuerpo, proliferaron recetarios que difundían las ventajas de una dieta balanceada. A pesar de esto, la alimentación de la población parece haber sido más bien pobre, vinculada directamente al consumo de carne, no obstante las fluctuaciones de las exportaciones y los precios que la hacían difícil para la mesa del trabajador.

> Cuando el extracto de carne hizo su aparición, se expandió su venta (1880-1910) y aparecieron los primeros frigoríficos (1905-1913), ese consumo descendió a un promedio de 300 gramos por cabeza entre 1905 y 1913. La gran guerra europea (1914-18) terminó con la carne barata y la dieta popular rica en proteínas ya que el precio interno tendió a coincidir con el internacional.[30]

Algunos de los cálculos al respecto, cifran en 2750 calorías diarias las necesarias para una familia obrera (aunque no contabilizaban la ingesta de verduras en estas). Según los valores previstos en las tablas de La Liga de las Naciones, un trabajador que realizaba un trabajo «intenso» en una jornada promedio de 9 horas diarias necesitaba 3800 calorías, por lo cual el déficit sería de 800 calorías.[31] En otro extremo, la mala alimentación empezaba a estar vinculada también al «problema» de los excesos y de la gordura. El peso ideal (ni tanto ni tan poco) comenzó a producir confusiones y alteraciones en los modelos. Dentro de las nuevas enfermedades de época[32] (hipocondría, melancolía, nerviosismo e impotencia), comenzó a incluirse la obesidad. Desde entonces, el ser gordo no fue sinónimo de sano, al menos para algunos. Se estaba produciendo un cam-

25 Barrán, José Pedro. *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos,* o. cit, pp. 165-166

26 Ibídem. p. 168.

27 Rama, Carlos. «La cuestión social», o. cit., p. 63.

28 Barrán, José Pedro. *Historia rural del Uruguay moderno.* Vol. 4 «Historia social de la revolución de 1897», Montevideo, EBO, 1973.

29 Rial, Juan. *Situación de la vivienda de los sectores populares en Montevideo. 1889-1930*, Montevideo, Ciesu, 1982, p. 41. Cuaderno n.º. 44.

30 Barrán y Nahum. *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos,* o. cit. p. 138.

31 Ibídem p. 189.

32 Reyes Möller, Carlos «Del empaque y el desenfado corporal en el Novecientos» En Barrán, José Pedro, Caetano, Gerardo, Porzecanski, Teresa. *Historias de la Vida Privada.* Vol. 2. «El nacimiento de la intimidad 1870-1920», Montevideo, Taurus, 1996, p. 232.

bio de paradigma, una demanda por «la construcción de un cuerpo sano y un hombre medicalizado»[33], que no solo cuidara su salud sino que estuviera atento a prevenir cualquier enfermedad. En la vida diaria los habitantes se vieron inmersos en una red de dispositivos (vacunación, exámenes preventivos, etc.), e instituciones (Consultorios Gota de Leche, Cuerpo Médico Escolar, Clínica Preventiva Municipal, etc.) donde principalmente los niños, las madres y los trabajadores merecieron una atención especial.

Las investigaciones de campo desde la antropología y sociología, dan cuenta del papel desempeñado por los inmigrantes italianos en la vitivinicultura, en tanto defensa de un modo de vida propio.

> La existencia de emprendimientos como la plantación de vid y el emplazamiento de bodegas, da cuenta del papel jugado por los inmigrantes en una posible redefinición identitaria de «receptores» y «recibidos». Esta redefinición es fruto de la dialéctica entre rasgos propios de un sistema de acciones y valores «locatarios» y el intento por reproducir, por parte de los inmigrantes, una forma de entender y vivir «el trabajo» (una forma característica de producción el país de origen, consecuencia, entre otras cosas, de la forma de tenencia de la tierra) y un sistema de valores que les era propio.[34]

El historiador Carlos Zubillaga propone reflexionar en torno al hecho si las sociedades rioplatenses —resultado de tradiciones culturales de origen inmigrante, con diversidad étnica y lingüística— tienen *una* cultura popular.[35] La literatura, una vez más, se torna fuente de consulta. Un personaje de la obra de Manuel de Castro, *Gabriel*, una vez llegado a Montevideo, se empleó en un pequeño restaurante de la calle San Salvador, llamado «Humberto I» próximo al Parque Urbano, desde donde narra las vicisitudes cotidianas, que cuando tenía suerte, se vieron coronadas por un buen vino.

Secundo, el cocinero

> improvisó una mesa en la propia cocina, y me sirvió una sopa espesa, luego un guisado de porotos y para remate, un gran bife con ensalada. Al terminar, y viéndome comer con indisimulada voracidad agregó:
> ¿Un po di fromaggio?
>
> Y me recortó una gran rebanada de queso fresco a modo de postre. Hacía mucho que no comía a mis anchas y Secundo pareció adivinarlo, brindándome lo mejor de la cocina. Al final me obsequió con otro vaso de vino.[36]

La combinación de alcoholes es explicada ahí mismo en la mesa del domingo, dejando entrever también otra temática recurrente entre quienes pretendían el

---

33 Barrán, José Pedro. *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos.* Vol. 3. «La invención del cuerpo», o. cit. pp. 257-285.

34 Vitale, Angélica. «Tradición y saberes en la cultura de la vid y el vino». Ponencia presentada al II Congreso de Historia Vitivinícola. Uruguay en el contexto regional (1870-1950), Colonia, 13 y 14 de noviembre, 2003.

35 Zubillaga, Carlos *Cultura popular en el Uruguay de entre siglos (1870-1910).* Linardi y Risso, Montevideo, 2011, p. 9

36 De Castro, Manuel, o. cit p. 135

desarrollo urbano y la modernidad a través del trabajo: el temor patronal al ausentismo laboral de los lunes, consecuencia directa de desbordes domingueros.

> Otras veces el patrón, sobre todo los domingos, me invitaba a comer con él y sus hermanos. Iba a su casa y desde temprano empezábamos a beber caña, mientras preparaban una gran fuente de tallarines y estofado. Aquellos salían de uno en uno de sus habitaciones, invadían en patio, luego la cocina, y a medida que ingerían más copas, se insultaban, por cualquier nimiedad, sin llegar nunca a las manos (...). Más a la hora del almuerzo renovábase la bulla y la jarana, y el vino sustituía a la caña, como si trataran de ahogar un recuerdo trágico y demasiado cercano, con la jarana y el beberaje. (...) Se comía y bebía en abundancia y después dormíamos la siesta. Pero estas parrandas me dejaban un tanto maltrecho para reiniciar mi labor al otro día (...).[37]

Algunas publicaciones mundanas como la revista Mundo Uruguayo, resultan una fuente útil para registrar algunos de los hábitos más corrientes, ya que constituyen una especie de postal de época ineludible para conocer los usos y costumbres de los montevideanos. La siguiente transcripción tiene como finalidad mostrar a modo de ejemplo lo que pareció ser un comportamiento usual en las reuniones populares.

> El animador de comilonas está hecho obligado a poseer un apetito grandioso, a tener más sed que el desierto, y a contagiar de todo eso a los comensales, apelando a una oratoria especial, mechada de anécdotas, cantarolas, más himnos báquicos (...)
> - ¡Salute, muchachos! A ver una inspección general de recipientes vinícolas
> ¿Todo en regla?
> ¡Pues a la carga, entonces, y a paso de vencedores!
> Che, mozo, doblete de vermicelli para el señor...
> (...) Y un vasito de vino para asentarlo. ¡El vino querido, la sangre de Cristo!
> Como dicen los italianos
> (Aquí va la cantarola)
> Cuando yo me muera
> Dejaré dispuesto
> En mi testamento
> Donde me han de enterrar
> En una bodega
> Al pie de una cuba
> Con un grano de uva
> En el paladar.[38]

Analizando las bondades del alcohol en el marco del creciente desarrollo del higienismo, la *RARU* propuso una serie de recomendaciones para «el bien» de los trabajadores.

> Las bebidas en el estío son más usuales y necesarias sobre todo para los trabajadores expuestos a los rigores y rayos de un sol abrasador, ocupados en

37 Ibídem, pp. 33-34.
38 Martín Chico «Mundo Uruguayo», Montevideo, n.º 527, 14 de febrero de 1929, p. 8

trabajos fuertes que producen una traspiración abundante. El agua fría no conviene, debilita el estómago. El vino, las bebidas alcohólicas como lo son la caña, el coñac, la ginebra son el vehículo que mezclados con agua acostumbran tomar durante los trabajos los hombres del campo. Tomados esos líquidos en pequeñas cantidades no pueden hacer mal, aunque no son los más apropiados, pero como la sed es mucha y en algunos hay el vicio, suceden descomposturas de cabeza, del estómago y sudores copiosos. Las limonadas, naranjadas, líquidos ácidos son perjudiciales, en lugar de atajar la sed la aumentan.[39]

Apoyando el codo

Otra vía de acceso a las prácticas de los sectores populares la buscamos a través de rastrear los hábitos de consumo de bebidas fuera del hogar, analizando los lugares de expendio. En el primer tercio del siglo xx, la cantidad de espacios públicos destinados a la venta de bebidas en Montevideo era muy importante:

> La asistencia a la taberna —costumbre muy hispana, por cierto— fue una de las prácticas más comunes de la población montevideana. (...) Montevideo tenía, hacia 1910, 2.450 mostradores autorizados a expender bebidas alcohólicas, cifra que no incluye la venta en los mercados —donde era permitido despachar alcohol sin permiso municipal—, los despachos de bebidas fermentadas improvisados en los parajes públicos (parques y plazas), los que fueron prohibidos en 1920 y, lógicamente, los numerosos expendios clandestinos. Aún así esta cantidad estaría indicando la existencia de un mostrador cada 127 habitantes, niños y abstemios incluidos. Según hicieron notar las autoridades sanitarias de la época, en determinadas zonas de la ciudad podía calcularse en 65 el número de clientes que llegaban a sostener un expendio de bebidas.[40]

Las extensas jornadas laborales, las malas condiciones de vida, y la precariedad de la misma llevaron posiblemente a muchos trabajadores a buscar un lugar de encuentro y desahogo en estos espacios. Un informe de 1880 denuncia la existencia de 469 conventillos en Montevideo, que alojaban 14.859 personas, en su mayoría inmigrantes. La fundación de los nuevos barrios, facilitó a los inmigrantes principalmente italianos y españoles,

> que con sus pequeños ahorros pudieran adquirir solares para vivienda, a largos plazos y bajísimas cuotas en aquellos barrios; en 1884 el porcentaje de moradores en los conventillos montevideanos había descendido a la décima parte de la población total del departamento.[41]

A pesar de las reglamentaciones tendientes a atenuar las condiciones deplorables de vida de los conventillos, estos seguían hacinando familias enteras con

---

39 *RARU* 15/Diciembre/1876 Montevideo, Año v, n.º 97, p. 408.

40 «La Tuberculosis», Año viii, n.º 8, Agosto 1910, p. 239, en Reyes Möller, Carlos «Del empaque y el desenfado corporal en el novecientos», en Barran, José Pedro, Caetano, Gerardo y Porzecanski, Teresa, *Historias de la vida privada en el Uruguay. El nacimiento de la intimidad 1870-1920*, tomo 2, Taurus, 1996, p. 243.

41 Castellanos, Alfredo, «Montevideo en el siglo xix», Nuestra Tierra n.º 3, Montevideo, 1968, p. 30.

pésima ventilación, con mal saneamiento, con aprovisionamiento escaso de agua potable, además de las condiciones de promiscuidad vividas, elementos que los hacían válidos solamente para una primera opción de vida. El llegar a ahorrar y tener la casa propia, fue un símbolo de progreso social. Los loteos y la construcción de barrios enteros fueron el resultado previsible de esto.

Ante malas condiciones laborales y malas condiciones de vivienda, la elección de espacios fuera de la mirada del patrón y la familia, encontró en los cafés un lugar alternativo. La ingesta de café tuvo un largo periplo en su posicionamiento; pasó de ser una moda europea (como el chocolate, el té y el tabaco) a mediados del siglo XVIII hasta constituirse en una bebida de consumo en el hogar. Desde entonces, la burguesía comenzó un proceso de aceptación más cercano a la opinión médica de bebida necesaria para mantener la sobriedad.

> Está demostrado que el café serena a los pueblos; mientras antes los obreros y dependientes solían desayunar con ale, cerveza y vino, y acababan con la cabeza embotada, incapaces de entregarse seriamente al trabajo, ahora se han acostumbrado a esta bebida burguesa, que los mantiene despiertos.[42]

En Montevideo, los festejos y rondas convidaban a tomar bebidas alcohólicas en estos espacios a veces denominados «Café y Bar», que crecieron en toda la ciudad —desde el puerto, donde el conocido Café y Bar Roldós imponía ya su *Medio y Medio*, hasta La Teja, Nuevo París, La Unión, etc.—, erigiéndose en cada barrio. Algunos trascendieron el tiempo posicionándose como referentes ineludibles para toda una época: el Petit Salón en la calle Andes; el Bar Zunino en Bartolomé Mitre; el Café Trana en Andes y San José; el Café Nuevo en 18 y Ejido; el Av. Bon Jules en Minas y 18; el bar Victoria en Bartolomé Mitre; el Bon Jules en Minas,[43] y el clásico La Giralda. El Tupí Nambá ha sido recordado como centro de reunión de pintores, escultores e intelectuales, muchos de los cuales formaron el grupo Teseo (conocido por sus publicaciones culturales), donde se debatía sobre las influencias artísticas europeas en una tensión con el creciente círculo de Bellas Artes.

Si bien el nombre genérico de Café en primera instancia pareciera aludir a esta como única bebida consumida (que al tratarse de una bebida que propulsa la lucidez manteniendo la sobriedad remite a un estado de espíritu contrario del producido por las bebidas alcohólicas), la realidad mostraba el consumo de un vasto abanico de bebidas: whisky, medio y medio, grapa, cerveza, vino, caña, licores. La diversidad de opciones permite inferir que en las mesas y en las barras, convivía un amplio espectro de parroquianos, desde obreros hasta intelectuales, pasando por una bohemia de artistas, hasta políticos y comerciantes. Los hombres más afrancesados y exquisitos en modales y costumbres, recurrieron a los cafés tanto como el obrero, el lumpen o el mejor exponente del lunfardo. Ambos buscaron el encuentro en el ámbito masculino y aunque su entorno, su

42 Afirmación de James Howell en 1660, en Wolfgang, Schivelbusch. *Historia de los estimulantes*, Anagrama, Colección Argumentos, Barcelona, 1995, p 33.

43 Barrios Pintos, Aníbal «Pulperías y Cafés» Ed. Acción año 1973, Montevideo, p. XXVII.

realidad vital y hasta el café no fuese el mismo, literalmente compartieron la misma necesidad.

La ley de patente de giro establecía claramente la clasificación de los establecimientos que expendían bebidas en:

1. Establecimientos que vendan bebidas sin alcohol: exonerados de pago adición y horario amplio de atención al público.
2. Establecimientos que vendan bebidas fermentadas (todo tipo de vinos y aperitivos), cervezas y sidras, pagan adicional de 20 pesos. Deben cerrar a las hora 24, salvo los paradores de las playas que podrán hasta la 1 y los establecimientos que abonen patente de Café.
3. Los que venden todas las bebidas, pagan adicional de 120 pesos y deberán cerrar a las hora 22, salvo los que pagan patente de Café.

Y establecía la prohibición del

> expendio de bebidas alcohólicas destiladas en los días domingo, ya sea en copas, como asimismo la venta por litros o en envases cerrados de las mismas bebidas en todos los establecimientos comerciales con excepción de las droguerías y farmacias. Los que contravengan lo dispuesto en el párrafo anterior, sufrirán las mismas penas que establece el artículo 14.[44]

En los bares y cafés las horas pasaban sin prisa para quienes recreaban andanzas, anhelos y sapiencias, intentando aprehender y disfrutar ese mundo casi al alcance de la mano. Espacios de poder casi exclusivamente masculinos, posibilitaban la transmisión generacional de las experiencias de los más viejos, que se hacían carne —trago de por medio—, de forma inolvidable en los más jóvenes.[45]

Los boliches estaban estrictamente pensados para el ocio, aunque en este período comienza el tránsito al café, como locales que abarcaban naturalezas comerciales, políticas y artísticas, pero todos, coincidían en estar lejos de los mecanismos de control de la familia y el trabajo.

---

44 Ley de patentes de giro para el Departamento de Montevideo, Enero 29 de 1918. El art. 14, establecía que «Los establecimientos que infrinjan lo dispuesto en el artículo 13 de esta ley, sufrirán por la primera vez una multa de diez pesos, por la segunda de veinte, por la tercera de cuarenta y por la cuarta de ochenta pesos, además de decretarse su clausura definitiva, y los cuales no podrán funcionar más para el futuro en el mismo lugar ni aún bajo distinta denominación ni con un nuevo propietario. (...) Los agentes que designe el Poder Ejecutivo, toda vez que constante una infracción de las disposiciones precedentes, formularán la denuncia del caso a la Dirección General de Impuestos Directos, la que la pasará de inmediato por intermedio del procurador respectivo al Juzgado de paz (...) los agentes revisadores tendrán como única compensación el importe de las multas que se apliquen en virtud de sus denuncias, con excepción del 25% que corresponde a los procuradores que intervengan en la gestión». Boletín de la Jefatura de Policía de Montevideo, Julio a setiembre de 1919, Año 1, n 1, Imprenta de la Jefatura, 1919, p. 85.

45 Al respecto, Hugo Achugar sostiene que el boliche funcionaría como una suerte de *club de Tobi* que excluía el ingreso de mujeres, cual reflejo de escenarios de la sociedad patriarcal. Achugar, Hugo. *La Balsa de la Medusa. Ensayos sobre identidad, cultura y fin de siglo en Uruguay.* Montevideo, Ediciones Trilce, 1992, p. 7.

El fontanero -detrás del mostrador- debía satisfacer esa clientela heterogénea que acudía a su negocio a buscar una alternativa a la mesa de su hogar. A veces era solo un lugar de paso, un alto entre el fin de la jornada y el descanso en la casa; el acodarse en el mostrador fue un hábito especialmente imbricado en el modo de ser de los sectores populares. Luigi, trabajaba de manisero,

> un poco antes de llegar a la estación Yatay entró en una taberna y bebió otro vaso de vino, el que bebía siempre al término de la jornada. Su casa estaba cerca ahora: cuatro o cinco cuadras, por entre caminos vecinales. Ese día había trabajado ocho horas en la pavimentación de una de las calles de Pocitos. Vuelto a su casa para cenar, salió luego, haciendo un recorrido de varios kilómetros, regresando cerca de la hora 23. Tenía cincuenta y cinco años.[46]

Otras bebidas alcohólicas consumidos fueron las bebidas blancas, es decir, aguardientes y licores, que según Pablo Rocca, no fueron competencia del vino en el medio rural, ya que este estaba casi ausente, «por lo menos en la literatura, en lo que va de 1890 a 1940, no hay disputa: el imperio de la caña y la ginebra es absoluto».[47] En su análisis de la literatura rural, el autor propone que la oposición entre ginebra/vino o caña/vino funciona «no solo como un verosímil elemento representacional, sino como otros iconos de lo narrativo y de lo extranjero».[48]

En cuanto al consumo de vinos en el medio urbano, algunos cronistas debatieron en el predominio de este o las bebidas blancas. Al menos en el Bajo (derrumbado en 1930 por la construcción de la rambla sur), que era la zona prostibularia por excelencia, según algunos cronistas en los bailongos donde se mezclaban «"mersas y malandros", la caña era el rasero que igualaba a todo el mundo y el que más el que menos, tenía su sevillana, el cuchillo o la daga filosa (...)».[49]

Contrariamente, otro cronista refiriéndose a la Calle Santa Teresa, pintó un escenario de El Bajo donde el vino estaba muy presente:

> No hubo por muchos años otro centro donde el juego, la bebida, la prostitución, se complementaran de ese modo, estableciendo un punto de secreta confluencia para la sociedad montevideana. (...) El vino cantaba en ella. (...) por sus veredas, encharcadas e impregnadas de amoníaco, desfilan hombros desarmados, espaldas torcidas, cabelleras calcinadas, frentes coronadas de sarpullido, pecheras salpicadas de vino y manchadas de lepra.[50]

El tono del cronista está presente desde el título «La mala vida en el 900», donde realiza una minuciosa descripción de los lugares y las formas de relacionamiento plagadas de juicios de valor. Y aquí refiere también a qué tipo de hombres concurrían a este espacio, detalla quienes eran los marcados por el vino.

---

46 Bellan, José Pedro «Maní», o. cit.

47 Ver Rocca, Pablo, «Vino, caña y otros brebajes. (Sobre gringos y criollos en la narrativa y la poesía rural, 1890-1950)», 2001, Mimeo.

48 Ibídem.

49 Sisa López, Emilio *Tiempo de ayer que fue..*, Montevideo, Ediciones Vanguardia, 1978, p. 62

50 Ferran, Antonio. *La mala vida en el 900*. Bolsilibros Arca. Montevideo, 1967, pp. 9, 14 y 15.

La Plaza Constitución y las calles de Guaraní y Patagones le han escupido sus bocanadas de contingente y por medio de sus veredas, o escondidos en sus guaridas, como en una olla podrida hierven allí, entreverados, tipos de todos los pelajes, residuos de todas las colectividades: matones d Palermo, orilleros de la Aguada y del Cordón, cabos y sargentos de los batallones, directores de cotillón, atildados paseantes de las calles 18 de Julio y 25 de Mayo, desolladores de los saladeros del Cerro, comensales de Carpentier, registreros-Mecenas de tenderos de campaña, parroquianos de los cafés de camareras, miembros conspicuos de los clubes sociales, sportmen de Maroñas y de los caballitos de la plaza, troperos de la tablada, clientes de Boisseau y de Vanrell, liberales, católicos de pega y taitas enrolados en La Criolla.[51]

La versatilidad de estos cafés, estuvo también cruzada según su ubicación geográfica; algunos dieron cuenta también de un compromiso de los dueños con sus parroquianos, como el caso de los boliches y almacenes de la zona portuaria y en el Cerro de Montevideo, que fueron lugares de reunión pero también espacios en donde se accedía a información sobre los conflictos, las huelgas o piquetes.

No pocas veces los propietarios de estos establecimientos se solidarizaron con los asalariados que eran sus clientes, aduciendo que la represión de que se hacía objeto a estos atacaba las legítimas expectativas de su negocio y su derecho a recibir en él a toda clase de consumidores.[52]

Un gran número de inmigrantes (mayoritariamente jóvenes y varones) pasaron a ingresar el creciente proletariado urbano y, consecuentemente, a sus organizaciones sindicales. Por este motivo, el porcentaje de inmigrantes en el mundo del trabajo era aún mayor que en la sociedad en general. Otros inmigrantes se las arreglaron como vendedores o trabajadores por cuenta propia —artesanos, comerciantes—, a veces, como un primer paso de la pequeña empresa familiar propia. Jacobo Dueñas, de tradición judía, llegó a Uruguay en la década de los 20 y se desempeñó como vendedor ambulante.

Naturalmente los primeros días son siempre difíciles. Yo empecé a actuar de ambulante como todos. (...) El trabajo era siempre por la mañana, de tarde estábamos todos reunidos ahí en el Café para jugar a las cartas y al billar (...) en la Calle colón entre Sarandí y Buenos Aires (...) tomábamos una grapita, una cañita y conversábamos. Era una vida muy normal, muy barata. (...) De noche íbamos al Tupí Nambá a sentarnos ahí afuera.[53]

En cuanto a la modalidad de consumo, las bebidas blancas (aguardientes y licores) eran de ingesta rápida y producían una sensación de estar alcoholizado inmediata en el consumidor.

---

51 Ibídem p. 16.

52 Zubillaga, C. Cultura popular, o. cit. p. 214.

53 Entrevista realizada en 1996. Algunos fragmentos fueron publicados en Bouret, Daniela-Martínez, Álvaro y Telias David. *Entre la matzá y el mate. La inmigración judía al Uruguay. Una historia en construcción*, Montevideo, EBO, 1997.

> Nuestros bebedores son eclécticos: en la mesa ingieren vino; fuera de ella la bebida blanca, el coñac, el bitter, la ginebra u otra mezcla por el estilo. El jornalero se refresca con caña o con guindado. El vino, a menos que no se pueda pagar un artículo de gran lujo, es, en general, detestable; las bebidas blancas del comercio corriente, son atroces. El bebedor acomodado emplea las dosis diarias fraccionadas; el jornalero, el labrador, usan las dosis diluvianas domingueras.[54]

Una de las dificultades metodológicas para acceder a la vida cotidiana, es conocer las cocinas populares utilizando más que los restos arqueológicos. En estas obras efímeras, resulta más fácil el conocer los gustos de las élites sociales (como en casi todo), a través de testimonios que ellos mismos dejaron escritos (diarios de vida, publicaciones, libros de recetas) o a través de letrados pertenecientes a sus filas (cronistas). Pero ambas nos resultan necesarias, sumándonos a la posición de Flandrín en cuanto a la importancia de estudiar ambas, dado que

> ambas se definen una en relación con la otra por oposición, ambas se prestan constantemente elementos y tienen muchas cosas en común que generalmente los testigos se olvidan de señalar.[55]

Los lugares de expendio eran diversos y estaban atravesados por relaciones jerárquicas entre ellos debido a la calidad de sus servicios, por sus instalaciones, sus productos y el público que los frecuentaba.

> A las pensiones iban los llamados bacanes o jaileifes (...) eran los que, por su posición social, no podían mostrarse en los tugurios del Bajo. Seamos claros: eran prostíbulos de lujo (...) se bebía champagne (francés, por supuesto), vinos finos, licores, el clásico «Pernó». Pero, ciertamente importante, repetimos lo que parecía dar el clima era el burbujeante y delicado champagne.[56]

No habría que olvidar que, el lugar de expendio más importante de las bebidas era la taberna, edificio que también fue objeto de críticas por parte de los médicos, legisladores y sindicalistas, ya fuera por sus características de «sucio», «mal oliente» o «promiscuo», como por ser un espacio natural para la socialización «peligrosa», el «despilfarro» de dineros o la «alienación» que aleja al obrero de la lucha de clases. Un cierto menosprecio de esos espacios, dejó por fuera reparar en la oportunidad que brindaba para el relacionamiento intergeneracional y cotidiano en ellos, como espacio también de circulación de ideas, producción de sentido y formas de vida. Se subestimó la posibilidad de creación de valores culturales no hegemónicos (no productivos), alrededor de un vaso de vino. No se visualizó en esas prácticas, las «maneras de hacer» —al decir de Chartier—, que constituían las micro-resistencias a los dispositivos de sujeción

---

54 Ricaldoni, Américo «Lesiones y enfermedades del hígado», citado por Dr. Joaquín de Salterain *El alcoholismo en el Uruguay. ¿Qué es lo que debe y puede hacerse en contra?*. Montevideo. Conferencia leída en La Lira el 22 de mayo de 1915 Imprenta El Siglo Ilustrado, de Gregorio V. Mariño, 1916.

55 Flandrin, Jean-Louis. Historia de la alimentación, o.. cit., p. 11.

56 Sisa López, Emilio «Tiempo de ayer que fue»., o. cit., p. 60.

de comportamientos, los escamoteos al proyecto hegemónico. Moral, medicina y doctrinas socialistas se confunden.

Cuando la calidad importa

Ese Montevideo —y sus habitantes—, cambio a lo largo del período estudiado. El comienzo de la modernización muestra los inicios de la industria vitivinícola con una pobre calidad de los caldos, pero también los intentos por aproximarse al consumidor. En 1885 se publicó el *Manual del almacenero. Vinos de pasas y vinagre*, que buscaba advertir al comerciarte las dificultades existentes en el mercado de los vinos

> No es tan fácil, como parece a primera vista, el emitir un juicio exacto acerca de la bondad de un vino, sobre todo, en un mercado como el de Montevideo, que recibe en su seno casi todas las clases que se producen en el mundo. He dicho que este líquido varía en calidad y gusto no solamente según la especie que lo produce, sino también según el país de su procedencia (...).[57]

En el Manual que circulaba en la capital, se puede observar que las directivas para el comprador son claras:

> Un buen vino debe tener un sabor y olor franco; esto es, libre de todo sabor y olor extraño a su composición. Un aspecto sospechoso, el color turbio y opalino, un exceso de color, una aspereza o una acritud insoportable, una acidez excesiva, una apariencia viscosa o filamentosa, las flores o sean unos hongos pequeñitos, blanquizcos que flotan en la superficie del líquido, el color azulado, etc., manifiestan claramente que no está en buenas condiciones, que está alterado o próximo a serlo.[58]

Hasta aquí, si cruzamos este Manual con las estadísticas de importación, producción nacional y consumo que vimos, es posible constatar que el origen principal de vinos consumidos en el país provenía de las importaciones (europeas). La segunda observación es el reconocimiento que para definir un vino, no alcanzaba con conocer la variedad de uva que producía el líquido, sino que era necesario conocer también el país de procedencia, construyendo así un indicador temprano sobre las bondades y especificidades de una región sobre otras. A continuación, el Manual brindaba algunas explicaciones y consejos claros sobre cómo reconocer un vino en buenas condiciones y diferenciarlo de uno alterado o picado, a fin de brindar elementos prácticos a los comerciantes para su recepción y venta.

Pero este Manual incluso avanzó más. En este fragmento se demuestra esbozos de interés en la degustación, porque se detallan, casi lexicográficamente, los distintos términos o nombres que se pueden utilizar para degustar. Esta publicación constituye un breve y conciso diccionario de términos que buscaba definir los gustos y su relación con las tipologías de cada vino, tratando de orientar al comerciante en su venta hacia el potencial consumidor. Esta cita, si bien es extensa, consideramos pertinente incluir.

---

57 Revel, Jean–Francois, o. cit., p. 25.

58 «Manual del almacenero. Vinos de pasas y vinagre», Montevideo 1885, s/datos, pp. 4 y 5.

Para expresar las impresiones producidas en los órganos del gusto, empléase un lenguaje especial, cuyo términos técnicos determinan sus caracteres más salientes. He aquí su explicación.

- *Asperos, ácidos, acres, acerbos, crudos* - Llámense así los vinos cuya uva contiene mucho tanino y los que proceden de una mala vendimia; es decir, cuando las uvas verdes van juntamente con las maduras a la tina o lagar. Producen una sensación desagradable en el paladar, contraen los labios, paredes de la boca y la superficie de la lengua. Algunas veces aseméjanse al jugo de frutas verdes.
- *Aromáticos u olorosos* - Llámase Aroma o Bouquet a uno o varios éteres que se forman durante la fermentación del mosto o después, y que caracterizan los vinos de cada localidad. Este olor se exhala cuando el vino se pone en contacto con el aire atmosférico. Es esta una calidad importante que debe tener en cuenta el comerciante en vinos por que la primera sensación que se manifiesta al comprador y la que él mismo busca, es la de la nariz y por consiguiente agradando el olor, su primera opinión es siempre favorable.
- *Astringentes* - Se denominan así los vinos que poseen la propiedad de contraer los labios y la boca a imitación de la corteza de roble, el aserrín de quebracho y otras sustancias. Esta calidad predomina en los vinos de Burdeos, algunos españoles e italianos.
- *Licorosos, alcohólico, firme, fuerte, caliente* - Nómbrase así los vinos que cuando se gustan o beben producen una sensación caliente en la boca y en el estómago parecida a la que se siente cuando se bebe aguardiente, cogñac, ron, etc. Algunas veces son espesos y azucarados y otra ligeros.
- *Delicados, generosos, finos* - Son denominaciones que se aplican a vinos de una constitución perfecta y cuyas partes están bien combinadas entre sí. Tales son los vinos finos por excelencia que forman en las opulentas mesas de los grandes magnates. Champagne, Jerez, Oporto del Rhin, Málaga, Marsala, Asti, Acqui, Hungría, etc., nos brindan esta famosas sabias de sus cepas.
- *Mordientes* - Llámanse así los que poseen la propiedad de trasmitir su gusto y sus propiedades calditivas a los vinos con que se mezclan.
- *Insípidos, insulsos, desabridos, etc.* - Son los que no tienen calidad ni fuerza, sin vinosidad y sin caracteres. Componen esta categoría algunos que provienen de malas cosechas (...).[59]

Dado que los gustos condicionan las economías, algunos de los incipientes empresarios vitivinicultores buscaron mejorar la calidad del vino, incidiendo en el productor para adecuar sus vinos a las demandas del consumidor, sobre todo, luchando contra la adulteración. La selección del siguiente artículo publicado por la Revista de la Asociación Rural (dirigida a la clase terrateniente y el productor rural medio), muestra el interés en el progreso de la industria vitivinícola, y la búsqueda por imponer una mejor calidad en los vinos nacionales, reconociendo también sus limitaciones.

Renunciemos voluntariamente a la fabricación de vinos de segunda para la venta y concretemos su elaboración a los usos exclusivos del viñedo. No podremos nunca elaborar en el país verdaderos burdeos o buen borgoña; las diferencias

59 Ibídem p. 6 Subrayados nuestros.

de tierra y de clima se oponen terminantemente a esta trasposición. Pero eso no impide que podamos hacer excelente vino uruguayo, con un perfume especial, con un bouquet que no se asemeja a ningún otro, pero que no por esto es menos agradable. (...) Esta costumbre de mezclar vinos extranjeros con los del País antes de ofrecerlos en venta, ha favorecido la introducción de hábitos en alto grado desfavorables a nuestra viticultura. Como los vinos que se importan son sumamente cargados en color y en alcohol, el paladar del consumidor se ha acostumbrado bien pronto a esta alta graduación y sus ojos a un color subido, que nuestros vinos son incapaces de producir.[60]

Esta distancia entre la expectativa del consumidor y la posibilidad de producción propia, marcó una tensión en el perfil de la producción esperada; por esta razón, a pesar de la sustitución de importaciones por producción de vinos nacionales, los sectores altos que buscaban calidad la encontraron en los vinos importados, fundamentalmente en los franceses (ver cuadros 1 y 2). El empresariado uruguayo tenía entre sus filas tanto a quienes producían como a quienes importaban vinos, y la tensión manifiesta entre ambos tuvo lugar en más de un escenario.[61]

¿Feminización del gusto?

En este periodo el consumidor estaba habituado a vinos fuertes en color y sabor. Para entender el cambio de la percepción de los sabores y la demanda, es importante incluir una nueva variable, constituida por la creciente presencia de las mujeres como consumidoras. Las mujeres emergen con fuerza en el mercado de trabajo, en el campo gremial y político, en la matrícula curricular de estudios medios y superiores y, sobre todo, en el consumo de diversos artículos[62]. En el caso concreto de los vinos, su incidencia en el consumo provocó que algunos investigadores se refirieran a esta etapa como de una *feminización* creciente del gusto, dada la búsqueda de vinos más livianos, con mejores colores, menos maderosos y alcohólicos.[63]

La demanda de calidad en los vinos fue cambiando, porque si bien la tradición pesa,

no es una fuerza ciega e indeterminada que ata el pasado con el presente. En buena medida, la tradición se construye, mediante el olvido y el recurso selectivo, la resignificación del pasado y hasta el invento.[64]

---

60 RARU *Cómo producir y vender mejor. Análisis de los vinos nacionales,* n.º 20. Montevideo, 31 de octubre de 1897, p. 537.

61 Muchas veces quienes producían antes importaban, o necesitan insumos importados para su producción. El tema de la adulteración de vinos es quizás la frontera donde estos dos segmentos se enfrentan más.

62 Este tema merece una profundidad mayor que excede las páginas de este capítulo.

63 Por más información, ver Vidal Buzzi, Fernando. *Los gustos cambian,* Revista Cava Privada, mayo 2003.

64 H. Gutiérrez, Leandro; Romero, Luis Alberto *Sectores populares, cultura y política. Buenos Aires en la entreguerra*, Ed. Sudamericana, Buenos Aires, 1995, p 38.

De todas formas, sigue siendo una línea abierta.

Lo que siguió profundizándose fueron las prácticas de la degustación. La Unión de Vitivinicultores publicó algunos artículos destinados a fomentar el consumo de sus productos entre los sectores altos de la sociedad, a fin de introducir la variable sensorial, prestar atención a las diferentes sensaciones en los sentidos que produce la ingesta según el tipo de vino; «los vinos alcohólicos provocan una sensación de calor agradable; con los vinos excesivamente alcohólicos se experimenta más bien una sensación quemante».

A continuación la pauta de distinción está dada en discernir la diferencia entre ingerir alcohol y degustar el placer de una bebida: «el vino se traga despacio». A partir de ese momento, el lenguaje comienza a incluir una profusión de sutilezas y emociones: «Con los vinos finos, la parte posterior de la boca parece que se llena de sabores deliciosos, que armonizan maravillosamente con lo que queda en la boca de sensaciones suaves y aterciopeladas».[65]

Si avanzamos con la percepción de este cambio en los gustos, los mercados son los que traducen los comportamientos concretos. En la *Semana del Vino* celebrada en París en 1922, uno de los temas centrales fue la crisis del sector vitivinícola francés y la pérdida de mercados. Si bien el análisis centró las causas de esta pérdida en los incrementos de los derechos aduaneros y las alzas de los fletes, también se reflexionó sobre el perfil del consumidor transoceánico.

> En toda la América latina, el hombre del pueblo no es un cliente del vino francés (...) El peón, el obrero de la ciudad o de la campaña en la Argentina, Uruguay y Chile desea beber vino rojo y áspero y el que allí se produce satisface. Contrariamente en las clases superiores de la sociedad, en todas partes donde se siente nuestra influencia moral, nuestros vinos son buscados y constituyen el complemento obligado de las fiestas, banquetes y reuniones. El gusto que testimonian las clases superiores de la América Latina por nuestros vinos, es una de las manifestaciones de su gusto por la cultura francesa. Los círculos donde se beben son también aquellos donde se habla nuestra lengua, se leen nuestros libros, se siguen nuestras modas. (...) Los vinos uruguayos rojos son, por otra parte, y en general, de calidad ordinaria y fuertes; algunos tipos blancos hacen la excepción recordando nuestros burdeos.[66]

Como adelantáramos, en Uruguay la producción nacional de vinos fue creciendo y sustituyendo importaciones, de tal forma que en 1930 solo un 3% de los vinos eran importados.[67] Se consumía un porcentaje muy alto de vinos de tipo

65 Revista «Unión de Viticultores y Bodegueros del Uruguay», Año III, n.º 28, setiembre 1925, *Cómo degustarse el vino.* Por Gustave Burger.

66 La información corresponde a un «levante» de la revista mensual del comité France Amerique con estudios del ministro M. Julio Lefaivre sobre la caída de las exportaciones de vinos franceses a América. Revista de Agricultura, Industria y Comercio n.º 200, 25 de abril de 1922, Buenos Aires, pp. 177, 178 y 179. Publicación del Centro Vitivinícola Nacional, gentileza del Prof. Rodolfo Richard Jorba.

67 Ver Baptista, Belén La *temprana* vitivinicultura en el Uruguay (1875–1930): algunos indicadores de su desarrollo. Primer Congreso de Historia de la Vitivinicultura, CD, Montevideo 2001.

común a granel, proveniente de España fundamentalmente y Argentina; en cuanto al tipo de vinos finos, la mayoría de las importaciones provenían de Francia, según el saldo de importaciones a cada país en el cuadro siguiente.

Cuadro 4. vinos. Importación por categorías. Valores en pesos

	1916	1917	1918	1919	1920	1921	SUMA
Alemania	54		944		8545	4427	13970
Argentina	51299	98697	124317	353800	264296	75136	967545
Bélgica					8987	7289	16276
Brasil		226		224	1796	1581	3827
Cuba		270	72				342
Chile					1098	2782	3880
España	320540	241489	244334	242159	228415	180866	1457803
EEUU	459	72	464	108	3465	316	4884
Francia	139927	110205	94099	100586	171669	96133	712619
Inglaterra	104304	44303	40964	25064	64998	49200	328833
Países Bajos	77				262	756	1095
Paraguay			192				192
Portugal	8714	10158	14443	10390	13455	6412	63572
Reino Unido	315	1214	449	763	665	3555	6961
Total	625689	506634	520278	733094	767651	428453	

Fuente: Elaboración propia en base al Anuario Estadístico, 1920 y 1921

Si bien los Anuarios Estadísticos registraban los precios en pesos según el aforo, esta información no sería suficiente para un cuadro comparativo que permitiera conocer de precios en el mercado (por ejemplo, durante la guerra los precios subieron y el aforo no). Sin embargo, el siguiente detalle en 1919 y 1929 permite visualizar qué tipo de vinos franceses eran los más consumidos por la población en Uruguay de la segunda década del siglo XX, fundamentalmente por los sectores altos, donde el gusto por lo importado tenía un sello de calidad indiscutible, con una brecha de diez años antes que la crisis del 29 afectara las economías.

Cuadro 5. Porcentaje vinos franceses sobre total importados

Tipo de vinos franceses en 1919	% vinos franceses sobre total importados
Champagne bot 1 l	95.41
champagne 1/2 l	94.68
Jerez 1 l	0.95
Oporto 1 l	3.19
Vino común en gral. en cascos	1.13
Entrefino	7.17
Fino	4.31

Tipo de vinos franceses en 1929	en cantidad %
Champagne bot 1 l	100.00
Champagne 1/2 l	100.00
Jerez 1 l	
Oporto 1 l	17.80
Vinos otras clases, 1 l	73.05
Vino común en casco o damajuana Rhin	17.91
Vino común en gral en cascos o	
Vino marsala l en Damajuana y blanco	11.17
Vino en botellas 1/2 l otras clases	44.59

Fuente: Anuarios Estadísticos, 1920 y 1930

Estos datos muestran la diversidad de vinos de origen francés que consumía la población en Uruguay, destacándose la primacía marcada del champagne. Es curioso notar cómo a pesar de la baja en las importaciones, el peso relativo de los vinos franceses se incrementa en el mercado. Se produjo además un aumento de las variedades incluyendo en 1929, por ejemplo, los vinos blancos dulces y el vino común Rhin. En este período si bien el volumen de importación de champagne descendió, el total de champagne importado fue francés. En cambio los vinos comunes de este origen solo significaron el 6% de los importados.

El descenso más importante se registró en el total de los vinos comunes importados, demanda que fue sustituida por la producción nacional. Los vinos oportos también fueron menos requeridos, lo cual muestra un cambio en los paladares nacionales. ¿Podría esto deberse a los efectos de una campaña antialcohólica muy fuerte, tanto por las ligas antedichas como por el creciente movimiento obrero organizado, que veía en el consumo de alcoholes, un elemento desmovilizador y alienante para la conciencia obrera?

En cuanto a la producción de vinos nacionales, el Ing. Agrónomo Juan Puig y Nattino, luego de analizar vinos procedentes de granjas en Montevideo y Salto, estableció una serie de conclusiones y recomendaciones por demás interesantes. En primer término, concluyó que

> todos responden al tipo francés de vino de mesa, de un sabor bastante agradable, así como por su bouquet. El aspecto es bueno, pues son vinos de un bello color rojo y muy transparentes, lo que indica una perfecta clarificación, además son completamente fermentados, como se puede observar por las pequeñas cantidades de azúcar reductor que contienen. (…)
>
> Hoy día los vinos rojos comunes de tipo semejante al francés y al italiano, que se producen tanto aquí como en la vecina República, ocupan un puesto bastante importante en el comercio; pero, sin embargo, su consumo en esta República no es tan considerable como debiera ser, por carecer dichos

> productos de ciertas cualidades indispensables para su fácil aceptación; pero estas deficiencias es de esperar que poco a poco se irán salvando.[68]

Si seguimos con las dos fechas tomadas en las importaciones que vimos al comienzo del capítulo, vemos que para el año de 1919, la población uruguaya era de 1.392.000 habitantes. La producción nacional de vinos fue de 19.418.698 litros y la importación de un total de 4.446.828 litros, datos que permiten cifrar en 81% el consumo promedio de vinos nacionales, correspondiendo al resto del consumo de 19% a los vinos importados.[69] En 1929 con una población de 1.686.000, la producción de vinos nacionales fue 40.924.219 litros y la importación de 1.342.075. Estos datos muestran una diferencia marcada en el consumo; mientras el consumo de vinos nacionales llegó a un 97%, el restante 3% de importados se centró especialmente en los franceses demandados por los sectores más altos de la sociedad.

En este contexto diversas publicaciones dan cuenta de la búsqueda por alentar el consumo de vino nacional frente al importado, apelando a la defensa de la industria nacional y a la búsqueda de un vino con perfil identitario propio, junto a la educación de los paladares y la conformación del gusto. En este punto, resulta curiosa la intencionalidad de los productores en querer imponer el consumo de vinos nacionales, que aún eran de baja calidad, a un público lector de revistas, por lo tanto alfabetizado, a través de la educación del paladar y el placer del consumo, o sea, a clases medias altas, que como vimos constituían el nicho de mercado de los vinos franceses importados.

En 1925, en pleno festejo por la independencia, el Consejo Nacional de Administración encomendó a la agencia de publicidad Capurro & Co., la edición de un libro que documentara los progresos de un siglo de independencia de la República Oriental del Uruguay. El resultado fue un tomo voluminoso que contiene una multiplicidad de aspectos sociales, económicos, políticos y culturales que construyeron al país. En la sección destinada a la agricultura —concretamente a la vitivinicultura—, la publicación da cuenta que la inexperiencia de algunos vitivinicultores, las epidemias como la filoxera y la falta de capitales hicieron fracasar algunos proyectos o llevaron a otros a realizar fraudes en los resultados de sus productos, perjudicando directamente la calidad de los vinos y por lo tanto a sus consumidores. Sin embargo, considera que

68 Revista de la Asociación Rural del Uruguay. *Los vinos uruguayos y argentinos*, Montevideo, 31 marzo 1897, p. 132.

69 Estos datos constituyen un cuadro de vinos nacionales e importados realizado por la Ec. Belén Baptista, y algunas consideraciones sobre su uso se encuentran en Daniela Bouret, «*El vino en el Uruguay del Novecientos ¿salud o alcoholismo? Estrategias para promover su consumo*», en Actas del Primer Congreso de Historia de la Vitivinicultura, Montevideo, 2001.

en la actualidad, los vinos nacionales son más puros y están menos manipulados y corregidos que la mayor parte de los vinos baratos europeos, sean italianos o españoles, que se importan por Montevideo.[70]

Es de señalar, que en este período de crecimiento del sector, paradójicamente también se conformó con fuerza un movimiento antialcoholista que incidió, de alguna manera, en su desarrollo, como desarrollamos en el próximo capítulo.

70 Libro del centenario. Director P. López Campaña, 1925, Editores Agencia de Publicidad Capurro y Co. Imprenta Latina, Editada con carácter oficial por decreto del Consejo Nacional de Administración de 18 de abril de 1923, p. 182.

Capítulo 8

El vino en la boca

Cuando introducimos un alimento en nuestro cuerpo, ingerimos también *hábitus* construidos socialmente en un tiempo determinado, ingerimos códigos de conducta socialmente legitimados o no. Porque en cada formación histórica, son los preceptos de moral[1] los que delinean los comportamientos de los integrantes de una comunidad, a través de reglas que podrán ser formuladas explícitamente (a través de la enseñanza o doctrinas), o transmitidas de forma difusa (constituyéndose en un código moral), que de hecho se enfrenta a los comportamientos reales de los individuos en actos de aceptación o resistencia. El Novecientos construyó posición ante la ingesta de alimentos y bebidas, concretamente, en cuanto a su exceso y sus implicancias personales y sociales.

De todas formas, surgen las maneras en que uno mismo debe conducirse como sujeto moral con relación al código históricamente propuesto. En la alimentación, esto se traduce a comportamientos éticos (cuando hay consideración al bienestar del otro comensal), estéticos (cuando se adorna el comportamiento en la mesa) y en la instauración de códigos de convivencia o etiqueta.[2]

Es así que bebidas y comidas, en tanto alimentos, se constituyeron como eje de debate moral desde la antigüedad. Hoy entendemos que los sistemas alimentarios son tan diversos como las comunidades donde se inscriben; constituyen propuestas de selección y transformación de productos naturales que buscan satisfacer las necesidades nutricionales de las poblaciones. Pero esta definición no da cuenta suficientemente de la complejidad y matices de los procesos históricos, ya que estos sistemas, además, son parte de los valores de una comunidad, muestran sus relaciones con el cuerpo, su concepción de la salud, la enfermedad, la muerte, los tabúes, las divisiones de género, edades, o clases.

Las comidas y bebidas no son una mera respuesta a las necesidades nutricionales, ni responden a elecciones estrictamente económicas. Los hábitos alimentarios son una parte de la totalidad cultural. La alimentación constituye el primer aprendizaje social del ser humano, que es asimilado de otras personas (familia, redes sociales, grupo étnico, clase social, comunidad). Por tanto, conocer como se obtienen, como se preparan y con quien se degustan o comparten los

1 *Conjunto de valores y de reglas de acción que se proponen a los individuos y a los grupos por medio de aparatos prescriptivos diversos, como puede serlo la familia, las instituciones educativas, las iglesias, etc.* En Foucault, Michel. *Historia de la sexualidad. Tomo 2. El uso de los placeres.* Siglo xxi editores S. A., Madrid 1993, p. 26.

2 Hernández, Marisela *En torno a un plato de comida: aproximaciones al mundo de la comida y el comer.* p. 243-260. Revista Espacio abierto. Cuaderno Venezolano de Sociología. Vol. 16, n.º 2. Universidad del Zulia. Abril-Junio 2007, p. 257.

alimentos y bebidas, nos ayuda a entender el funcionamiento social, las interacciones en las familias y en las comunidades.

> Comemos aquello que nos sienta bien, ingerimos alimentos que son atractivos a nuestros sentidos y que nos proporcionan placer; llenamos la cesta de la compra de los productos que están en el mercado y nos permite nuestro bolsillo, servimos o nos sirven comidas según si somos mujeres u hombres, niños o adultos, pobres o ricos y elegimos o rechazamos alimentos a partir de nuestras experiencias diarias y de nuestras ideas dietéticas, religiosas o filosóficas.[3]

Entendemos así a la cultura alimentaria, como

> el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura. Al compartir una cultura, tendemos a actuar de forma similar, a gobernarnos por orientaciones, preferencias y sanciones autorizadas por esta.[4]

El aporte teórico de estos autores sitúa a la alimentación como un eje estructurante de la organización social. Si bien al decir de Barthes la alimentación es un sistema de comunicación —en la medida que no puede concebirse solo como una colección de productos sino como un sistema complejo de signos, un protocolo de usos y comportamientos propios—, el espacio alimentario es más denso,

> no es ya solo un fenómeno social total, en términos de Mauss (1950), sino un fenómeno humano total, en términos de Morin (1973), tanto consecuencia de fenómenos biológicos o ecológicos como factores estructurantes de la organización social, situándose en el mismo nivel de importancia o incluso mayor, que la sexualidad o el parentesco.[5]

Detenernos en el consumo *por placer*, nos involucra directamente en el lugar que los gastrónomos suelen ubicar, estratégicamente, entre el difícil equilibrio de quien ya sació el hambre, pero aún no está lo suficientemente satisfecho con lo que se le ofrece a su alcance. En *Un festín en palabras,* Ravel sostiene que la historia de la cocina es en realidad una historia del apetito, las costumbres y el gusto[6], afirmando que para quien tiene hambre todo le parece delicioso, hecho que lo convierte en un pésimo degustador. Esta perspectiva —llevada a un extremo— deja planteadas al menos dos condiciones de vida antagónicas (quien puede degustar y quien no), restringiendo la posibilidad del disfrute gastronómico solo a quienes tienen sus necesidades básicas cubiertas.

3 Contreras Hernández, Jesús – Gracia Amaiz, Mabel. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas;* Ed. Ariel, Barcelona, 2005, p. 13.

4 Ibídem p 37.

5 Ibídem p 107.

6 Revel, Jean-François *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días.* Ed. Tus Quets, Los 5 sentidos, Barcelona, 1996.

Siguiendo este enfoque, la situación ideal para degustar requeriría de abundancia dado que se trata de una habilidad que «no se desarrolla verdaderamente sino a base de variar, contrastar y, por tanto, multiplicar platos y vinos».[7]

Pertenecer a una clase social con las necesidades básicas satisfechas y con acceso a estos bienes, sería la condición necesaria para alcanzar el estado óptimo para disfrutar (degustar) la variedad de los placeres gastronómicos. Si bien el autor trabaja sobre el sentido de la construcción del gusto, esta polaridad así planteada oculta el sentido del gusto como construcción social, históricamente determinada y con cruces que abarcan desde la medicina y la dietética a la moral, costumbres, modas, legislación y economía, más allá del hambre. El gusto como producto del tiempo social, cambia; la costumbre, no es otra cosa que un campo de conflicto inscripto en el encuentro entre la ley y la práctica.[8]

Es así que la experiencia aparentemente personal del gusto como respuesta a una necesidad fisiológica, está relacionada a un contexto social más amplio que, en el caso de los alimentos, se vio inmerso desde la antigüedad en deliberaciones en torno a qué alimentos o bebidas corresponden al festejo o a lo sagrado; se reflexionó sobre cuáles se consideran exclusivas para la ingesta de las mujeres o de los hombres; se discutió sobre aquellos que complementan la dieta alimenticia o son considerados tónicos energizantes.

Estas respuestas solo tienen sentido al interior de cada cultura, porque los alimentos son también un factor social, son identidad y constituyen *un signo social*.[9] Porque no hay nada puramente natural en la organización social; desde las funciones fisiológicas (hambre, sueño y deseo sexual) a la elección y forma de cocinar alimentos, y hasta en la selección de bebidas cada sociedad ha tenido y tiene diferentes respuestas, «comer, por lo tanto, es una manera de marcar la pertenencia a una clase social particular».[10]

Sonia Montero Aguerre pertenece a esta corriente que analiza el gusto desde la perspectiva de género, clase, economía y trabaja el eje de lo sagrado y lo profano. Distingue al interior del sistema del gusto tres niveles denominados el natural, el cultural y el cultivado. El primero está referido a la manipulación de los elementos naturales; el segundo, a la manipulación de los códigos sociales; el tercero, supone una operación de distinción social. En el tercer nivel lo esencial es el sentimiento de placer, de donde la necesidad de comer queda subsumida a la necesidad de sentir lo que se come. «Se abrirá las puertas a la necesidad de

7 Ibídem , p. 31

8 Thompson, Edward *Costumbres en común*. Ed. Grijalbo. Barcelona, 1995, p. 26.

9 Toussaint Samart, Maguelonne. *Historia natural y moral de los alimentos*, Alianza editorial, Madrid, 1991, tomo 1, p. 77.

10 Griggnon, 1980, citado en Cuche Denys. *La noción de cultura en las ciencias sociales*. Ed. Claves - Problemas (París 1996). Traducción Paula Mahler, Ed. Nueva visión, 1999, Argentina.

gustar, es decir, al tiempo de saborear, devorar, primero con los ojos y luego en la boca. Este gusto cultivado adquiere una dimensión estética y social».[11]

El sospechoso sentido del gusto

En el momento de la elección de un producto gastronómico, el consumidor pareciera responder solamente a sus gustos, esto es, estar condicionado únicamente por la acción de las papilas ubicadas en la lengua, por la recepción de los olores de la mucosa olfativa y por la percepción ocular de los colores y texturas. Esta mirada centraría exclusivamente en los sentidos corporales —gusto, vista y olfato— la elección de un producto alimenticio a consumir. La responsabilidad en la percepción, identificación y registro de los sabores por estos sentidos —que responde a los deseos y necesidades nutritivas del consumidor— los estaría señalando como los indicadores necesarios para la toma de decisiones a la hora de abastecerse de un producto gastronómico.

Esta explicación instala la interrogante sobre la validez cultural de términos sostenidos exclusivamente en registros sensoriales. Y es que la sensación gustativa, necesariamente, debe ser vista desde dos abordajes complementarios. El primero lo constituye el registro cognitivo que refiere a la información concreta del sabor y la intensidad a la que hicimos referencia; el segundo es el registro afectivo, ese que tiene que ver con la sensación de placer o displacer para el consumidor, es decir, si considera agradable o desagradable un sabor. Estos dos registros se relacionan culturalmente, por lo cual es necesario considerarlos en conjunto. Con la información primaria concreta enviada por el órgano del gusto al cerebro (registro cognitivo), el individuo atribuye al mensaje cierto significado que construye mentalmente con su universo de sabores, que son fijados desde la niñez (registro afectivo). Estos últimos forman parte de los *habitus*, y constituyen el principio de la percepción y apreciación de toda experiencia ulterior. Estos registros también tienen una historia, en gran parte asociada a los sabores de la infancia, a las pautas gastronómicas del entorno, se instalan como imágenes inconscientes transmitidas de generación en generación, aprendizajes sensoriales que dan cuenta de los primeros olores y sabores que remiten a la familia o a instituciones educativas de la primera infancia.

El consumir un bien así entendido responde a conductas y hábitos socioculturales. El intentar desentrañarlos nos acerca a entender las formas de selección y utilización de determinados bienes o servicios, qué significado tiene este consumo para el grupo según el escenario (lugar de adquisición como lugar de interacción y reproducción sociocultural donde conviven diversas formas de pensar y vivir) y la manera en que interactúan con ellos. El sentido del gusto provoca un placer físico que contiene también un valor simbólico, ético y estético, es una

11 Montero Aguerre, Sonia. «Hacia una genealogía del gusto y de la transmisión de saberes culinarios en una ciudad del norte de Chile», p. 263. En Seriolla, Carolina (comp.), *Historia y cultura de la alimentación en Chile,* Catalonia, Santiago de Chile, 2010.

respuesta a un complejo entramado en relación con la cultura y su contexto, que no es autónomo de la visión del mundo desde cual cada uno está inserto.

Inexorablemente se produce la interrelación entre dos conceptos que hacen a este tema: el gusto y el consumo. En cuanto al consumo, se interpela al consumidor no como un receptor pasivo frente a las publicidades o con comportamientos solamente regulados por los precios, sino como un activo que establece relaciones afectivas y socioculturales con los bienes y servicios con los que interactúa según sus necesidades, sus saberes, sus intereses y sus prácticas, integrando también un grupo de referencia, una clase social, una identidad compartida.

Una forma de acceder a este universo, es a través del concepto de *habitus* de Pierre Bourdieu Para este investigador, las clases sociales se distinguen por su posición en la estructura de producción y por la forma como se producen y distribuyen los bienes materiales y simbólicos en una sociedad. Es decir, en la línea de interrelación de lo económico con lo simbólico, la circulación y el acceso a estos bienes no se explica solo por la pertenencia a una clase social, sino también por la diferencia que se engendra en lo que se considere como digno de transmitir o poseer. En la medida en que existe una correlación entre posición de clase y cultura, dos realidades de relativa autonomía, las relaciones de poder se confirman, se reproducen y renuevan.[12]

A través de este concepto, Bourdieu relaciona lo objetivo (la posición en la estructura social), y lo subjetivo (la interiorización de ese mundo objetivo), definiéndolo como una estructura que organiza las prácticas y su percepción, como esquemas de clasificación que las orientan más allá de la conciencia y el discurso, y funcionan por transferencia en los diferentes campos. Es entendido como estructura, en cuanto proceso mediante el cual lo social se interioriza en los individuos y logra que las estructuras objetivas concuerden con las subjetivas, dando a la conducta esquemas de percepción, pensamiento y acción. Este, entonces, sistematiza las prácticas y garantiza su coherencia con el desarrollo social y, a la vez, ante contextos diferentes puede reorganizar las prácticas adquiridas y producir acciones transformadoras.

Es así que condiciones de vida diferentes producen *habitus* distintos; las condiciones de existencia de cada clase imponen maneras de clasificar, apreciar, desear y sentir lo necesario. Esta perspectiva está presente cuando analizamos concretamente las modalidades y formas de consumo en el Novecientos; el vino estaba presente en la mesa del arrabal tanto como en un banquete presidencial, en la letra de una ópera o en un tango de cafetín, en damajuana o en botella,

12 «Concebido por Bourdieu como el principio generador de las prácticas sociales, el habitus destraba el problema del sujeto individual al constituirse en el lugar de «incorporación» de lo social en el sujeto, lo que permite colocar al centro de la reflexión una subjetividad modelada, configurada y enmarcada por un conjunto de estructuras sociales objetivas de carácter histórico que el sujeto incorpora de acuerdo con el lugar social que ocupa en dicha estructura (...)». Reguillo, Rossana. «Pensar la cultura con y después de Bourdieu» en Dossier, Pierre Bourdieu en Ocho Perspectivas. Un homenaje. Departamento de estudios socioculturales de Iteso. Revista de la Universidad de Guadalajara, n.º 24, verano 2002.

pero en cada caso el comensal —o el grupo— le atribuirá un sentido, una finalidad, un recipiente específico, un acompañamiento gastronómico en un entorno determinado.

Las preferencias culturales no operan en un vacío social, dependen de los límites impuestos por las determinaciones objetivas. Por ello, la representación de la realidad y las prácticas de las personas son también, sobre todo, una empresa colectiva; trasciende la noción de clase ya que los sujetos están insertos en tramas de relaciones mucho más amplias que desbordan la concepción tradicional de clase como definida por el ejercicio o padecimiento de la dominación. El conocimiento que tiene este sujeto de su clase lo lleva a actuar de forma «razonable» en ese mundo que ya tiene divisiones, esquemas de clasificación que son, a su vez, distinciones. La diferencia entre las clases sociales en el campo simbólico se establece —más que por la apropiación de bienes— en la forma de usarlos, ya que los mismos bienes pueden ser consumidos (y de hecho lo son) por personas de diferentes clases sociales.

Desde esta línea adquiere sentido la interrogante combinada sobre quiénes consumían vinos, cuándo, dónde y qué tipos consumían los hombres y mujeres del Novecientos. Pero esta formulación, por sí sola, no alcanza a organizar respuestas. Dado que consideramos que el concepto de *habitus* es constitutivo de las prácticas culturales y su eficacia se percibe «cuando ingresos iguales se encuentran asociados con consumos muy diferentes, que solo pueden entenderse si se supone la intervención de principios de selección diferentes (...)».[13]

Así se entiende que los gustos de «lujo» o gustos de «libertad» de las clases altas (tanto en vestimentas, muebles, alimentos y bebidas), se oponen a los «gustos de necesidad» de las clases populares; ambos perciben y valoran el mundo desde el complejo lugar social que ocupan. En este sentido, la siguiente reflexión nos resulta clave para nuestro abordaje.

> Si los gustos se adaptan a las prácticas, podrían igualmente obligarlas a cambiar cuando aquéllos por razones precisas se transforman. Y al no encontrar, en el estado actual de la investigación, ninguna otra explicación de los cambios en la condimentación de los alimentos, no veo por qué no adoptar la idea vulgar de que las prácticas siguen a los gustos.[14]

Estudiar el consumo en el Uruguay del siglo XIX-XX se torna un desafío mayor al no contar con las herramientas desarrolladas para el análisis del mercado a los que hoy estamos acostumbrados (encuestas, satisfacción de gusto, cruces estadísticos entre género, edad, ingresos y estudios cursados).

Partimos de la hipótesis que los intercambios se realizan en una sociedad dividida, que debe ser distinguida no solo por su posición en la estructura de producción (situación objetiva), sino también por la forma como se producen

13 Safa Barraza, Patricia. *El concepto de habitus de Pierre Bourdieu y el estudio de las culturas populares en México.* Ciesas Occidente, México, 2004, citando a Pierre Bourdieu (1988; p. 383).

14 Flandrin, Jean-Louis. Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas, p. 17.

y se distribuyen los bienes materiales y simbólicos a su interior (interiorización del mundo objetivo). De forma que se concibe el consumo como un proceso sociocultural, a través del cual se realiza la apropiación y el uso de los bienes y servicios disponibles. Su análisis, permite conocer las formas y los modos como la población adquieren y usa cotidianamente estos productos, el sentido que le otorgan y el rol que juegan en su vida cotidiana.

Cobra entonces interés la comprensión de toda la cadena del proceso productivo hasta los lugares de adquisición. Estos serían estudiados como escenarios de interacción donde convergen hombres y mujeres con distintas preferencias y expectativas a satisfacer, cruzando comportamientos sociales, vestimentas y lenguas, es decir, intercambiando signos y estableciendo relaciones afectivas y socioculturales con los bienes y servicios que buscan adquirir. Desde esta mirada, las prácticas de consumo son pasibles de definir identidades (complejas y cambiantes), y a través de ellas no solo se accede a los objetos, sino que se ponen en práctica actos de comprar y sensaciones. Tal como sostiene Irving Goffman,

> hay una necesidad de definirse frente a los otros a través del juego de los papeles que la misma sociedad o cultura dominante demanda de los individuos, por medio de la imposición de determinados valores.[15]

Las diferentes respuestas a estas preguntas son indicadores de una situación determinada también de prestigio o de honra social, de estatus, según la tradición weberiana, dado que «el gusto evidenciaría la posesión de una serie articulada de indicadores sociales, reveladores de un mundo peculiar de posicionarse en la sociedad».[16]

De estas perspectivas centramos la mirada en la importancia del gusto en la configuración de las prácticas alimentarias. Abordamos las variables que intervienen en la forma, la modalidad y el tiempo en que llegan los productos al consumidor, es decir, el grado de desarrollo de las industrias relacionadas (proceso de industrialización, distribución y venta del producto); y a las pautas culturales que conforman la identidad del consumidor desde el punto de vista moral, religioso, médico, pedagógico y publicitario. Estas variables son históricas, han atravesado procesos de transformación que explican cómo esos «deseos y necesidades» del consumidor no responden solamente a un sentido del gusto personal e íntimo, dando así cuenta de sus mutaciones.

Para enfrentar la escala micro, resulta de gran valor el desacreditar la noción de consumidor racional que solo actuaría en base a la maximización de los valores de uso en función a los bienes por consumir o por cumplir un destino biológico. Tampoco resulta una respuesta totalizadora la perspectiva única del consumidor que actúa en pos de manifestar su identidad social o la del grupo

---

15 Eder, Rita. «El público de arte en México: los espectadores de la exposición Hammer», en Sunkel, Guillermo (Coordinador), *Consumo cultural en América Latina*, convenio Andrés Bello, Santafé de Bogotá, Colombia, 1999, p. 223.

16 Altamirano, Carlos. Dir. *Términos críticos de sociología de la cultura*. Ed. Paidós, Argentina, 2002, p. 111.

al que aspira pertenecer; la mirada desde una perspectiva de micro historia nos ayuda a entender la emergencia de los consumidores de vinos específicos en el Montevideo del Novecientos.

Adscribiendo a las concepciones de la construcción del gusto, resaltamos el concepto que los cambios en los gustos a la hora de consumir y en las prácticas de cómo hacerlo, solo son visibles en un segmento de la sociedad que puede elegir. Es decir, la posibilidad de consumir uno u otro producto es más amplia en un segmento donde no habría dificultades en la adquisición de bienes, donde la crisis alimenticia que atraviesa la gran parte de la población mundial pareciera no existir. O como dice Matías Bruera, «el placer por el gusto es, en definitiva, la negación del hambre».[17]

Claves para una degustación

Los parámetros para definir la calidad del gusto del vino a consumir están hoy legitimados por los precios, las presentaciones, el mercado, los premios, las publicidades, los lugares de expendio, las ferias y las revistas especializadas. Ellos remiten a características técnicas objetivas y subjetivas, a la ciencia y a la moda; son fundamentalmente parámetros culturales que, en un extremo, podríamos decir que dependen de cada consumidor y sus múltiples grupos de pertenencia que orientan su capacidad y opciones de compra. ¿Cómo se construye el gusto? Empecemos por la construcción primaria de los sabores como registro.

Las sensaciones de los sentidos (gusto, olfato y tacto), han jugado un rol en la construcción del imaginario y las formas del conocimiento que, como todo proceso, ha sufrido cambios. Con el desarrollo del discurso médico higienista, el tema de la desodorización se posicionó desde la mentalidad burguesa como signo de distinción, legitima la distancia social a través de la descalificación oflativa[18] y el control de los malos olores en los cuerpos y en la ciudad. El proceso civilizatorio y, principalmente urbanístico, va restringiendo el sentido del olfato o, al menos, direccionándolo.

Esta línea de degustación investiga el curso de la recepción gustativa disparada a través del contacto de determinadas sustancias químicas solubles con la lengua y el paladar, conjuntamente a otros elementos que intervienen en la construcción de esa sensación, tales como la textura, la temperatura y la consistencia de esa ingesta consumida.

Se comienza por conocer dónde se genera la sensación de sabor. Las casi 10.000 papilas gustativas reciben del sistema nervioso determinados impulsos dirigidos directamente al centro nervioso del bulbo raquídeo; desde aquí, los impulsos se transmiten a las caras superior e interna del lóbulo parietal, en

---

17 Bruera Matías, *Meditaciones sobre el gusto. Vino, alimentación y cultura.* Ed. Paidós, Buenos Aires., 2005.

18 Corbin, Alain. *El perfume o el miasma. El olfato y lo imaginario social siglos* XVIII *y* XIX. Madrid, FCE, 1987.

íntima relación con el área del cerebro relacionada con el olfato, induciendo la sensación del gusto. Si bien se distinguen cuatro sensaciones de sabores primarios —ácido, salado, dulce y amargo—, hay múltiples combinaciones de las mismas que provocan sensaciones diversas en cada paladar. En líneas generales, las papilas sensibles a los sabores dulce y salado se concentran en la punta de la lengua (principal órgano del gusto), las sensibles al ácido ocupan los lados, y las sensibles al amargo están en la parte posterior.

La sensibilidad sensorial/cultural a los sabores, tiene matices que transforman la recepción personal. Anteriormente presentamos los cuatro sabores básicos registrados, ahora proponemos detenernos brevemente en cada uno de ellos, considerando especialmente su particularidad en los vinos.

El sabor dulce se encuentra en una variada gama de productos químicos, como azúcares, glicoles, alcoholes, aldehídos, cetonas, amidas, esteres, aminoácidos, etc. En el caso de los vinos, a excepción de los blancos y licorosos, la mayor parte no contienen azúcar. Las sustancias con sabor dulce son elementos de la ligereza, del cuerpo y de la suavidad del vino.

El sabor ácido está causado por ácidos como el orgánico natural o cítricos. Los vinos son ricos en diversos ácidos, de los que cabe destacar el tartárico, láctico y acético, que trasmiten la sensación de frescor y en conjunto otorgan la característica al producto.

El gusto salado depende de sales ionizadas. En los vinos, este sabor es casi inexistente dado que contiene de dos a cuatro gramos por litro de sustancias con gusto salado, pero no se deben ignorar ya que participan del sabor y le dan la estructura.

El sabor amargo, como el dulce, no depende de un solo tipo de agente químico. Puede percibirse particularmente en los vinos tintos aún sanos por su riqueza polifenólica, sobre todo en taninos. En los vinos tintos jóvenes, ricos en sustancias tánicas, estos cuerpos se combinan con las proteínas de la saliva, secando la boca, produciendo al mismo tiempo una sensación rasposa sobre dientes y encías y suele dejar en el fondo de la lengua una sensación de astringencia. A medida que el vino tinto madura y envejece, los taninos se van complejizando más y más, para terminar suavizándose. Las sustancias con sabor amargo pertenecen a la familia de las materias tánicas (piel de la uva). La sensación amarga viene acompañada generalmente de astringencia y lo amargo se percibe mejor en vinos poco ácidos. Los vinos deben a estos elementos su color y en gran medida su sabor. Es de destacar que estas sustancias evolucionan durante el envejecimiento y transforman los vinos durante su conservación.

Una de las modalidades más corrientes para el conocimiento de los vinos en los sectores medios y altos, —donde no lo utilizan como ingesta calórica complementaria a una dieta pobre—, es el arte de la degustación. Las estrategias que relacionan la gastronomía con lo artístico, lo histórico, la tradición y la educación sensorial, se han desarrollado desde comienzos del siglo xx. En nuestro país, estas prácticas fueron registradas inicialmente por la publicación mensual

de la Unión de Viticultores y Bodegueros, que buscó fomentar el consumo de vinos en los sectores altos, explicando las claves de una buena degustación a través de los sentidos.[19]

Hay cierta coincidencia en reconocer que cuando se degusta un vino, las sensaciones van cambiando en el paladar, tornándose más complejas en su análisis. El arte de la degustación está asociado al ritual basado en la observación atenta del vino y el tiempo dedicado al placer. Los sentidos adquieren absoluta primacía. Primero -y básico- la vista es el primer paso que da cuenta del aspecto físico y el color; en segundo término el olfato, como segunda fase está dividido en dos etapas; la primera es la directa, donde se realiza un movimiento rotatorio de la copa para airear el vino y facilitar el desprendimiento de otros aromas; y la segunda es la indirecta, donde se expulsa el aire por la nariz una vez que el vino entró en la boca y fue retenido unos instantes. Aquí es donde se clasifican los aromas; el tercer paso ocurre una vez ingresado el vino a la boca, a las sensaciones del gusto se le suman las del tacto y los aromas retro nasales para dar la sensación en boca del vino. Aquí se distinguen los cuatro gustos básicos y se percibe el vino, según el tacto, como aterciopelados, suaves, ásperos o astringentes. El equilibrio de las sensaciones en la boca produce su clasificación en redondo, armonioso, equilibrado o desequilibrado.[20]

Se distinguen tres etapas en el proceso: el *ataque*, la *evolución*, y el *gusto final y persistencia*. La primera etapa, *el ataque*, se produce cuando se introduce el vino en la boca y se analizan los gustos primarios: dulce, ácido, salado y amargo. El equilibrio de sabores resulta de la balanza entre todos ellos. Los polifenoles y taninos aportan el sabor amargo y son los responsables del color y de la astringencia del vino. En la *evolución*, segunda etapa, se estudian las sensaciones gustativas de origen primario, el aroma de boca, el cuerpo del vino, el tanino y su intensidad, la calidad y procedencia de los aromas de origen secundario. En el *gusto final y persistencia*, o tercera fase, se estudian los sabores adquiridos en bodega, que pueden ser de oxidación o de reducción, aromas terciarios, accidentales, debidos a gustos de la tierra por ejemplo, enfermedades del vino, o posteriores y no achacables a la elaboración ni conservación por el productor. En cuanto a la sensación que permanece en la boca durante unos segundos, llamada la persistencia, se debe valorar positivamente si es prolongada y agradable, y penalizarla si el sabor final deja un mal recuerdo.[21]

Estas pautas de consumo marcan también un tiempo pausado y de disfrute en la ingesta, distinto a la sensación de una bebida que se ingiere de prisa para buscar una alcoholización rápida, y distinta al consumo realizado en la pausa

19 Por más información, ver «Unión de Viticultores y Bodegueros del Uruguay», Año III, n.º 28, setiembre 1925, *Cómo degustarse el vino*. Por Gustave Burger.

20 Pérez Delgado, Nancy (Enóloga) y Mazzucchelli, Isabel (Ing. Agrónoma). «Sentir el vino: introducción a la degustación». Repartido del Club de Vinos Cava Privada, Montevideo, 2002.

21 Basado en investigaciones de Hugo Jesús Montenegro Ruiz.

breve del trabajo, porque para quien tiene el tiempo y el gusto adiestrado, «el vino se traga despacio».[22]

Los cambios en las preferencias de los consumidores

La elección de un vino, entonces, no puede circunscribirse solamente a lo que busca un consumidor atento y educado en las artes de la degustación (que sabe lo que quiere y le «gusta»), solo limitado por el precio y la disposición del producto en el mercado. A este respecto, según las investigaciones de José Morilla Critz[23] sobre el cambio de preferencias en los consumidores europeos, las demandas del vino no se realizan solo en función del precio, sino que, junto a las variables antedichas, debe tenerse en cuenta también la tendencia del producto a la diferenciación y los cambios de las regulaciones.

Este estudio permite ver los desplazamientos de las preferencias de los consumidores y la reacción técnica y comercial de los productores ante ellos en el mundo europeo; salvando las distancias y con los reparos que las aplicaciones de estos modelos de forma mecánica pueden aparejar, nuestra propuesta la utiliza como plataforma de análisis teniendo en cuenta las distancias, para intentar leer el consumo de vinos nacionales e importados en el Uruguay del Novecientos.

En línea de larga duración, Morilla ubica una Primera Etapa cuando en el siglo XVIII el gusto hegemónico demandaba de vinos licorosos o generosos, oscuros y dulces, tipo oporto, madeira y málaga. En esos tiempos, el gusto estaba condicionado por los requerimientos técnicos —aunque limitados— de necesaria preservación de los vinos, de forma que fueran aptos para soportar largas travesías.

La Segunda Etapa surge cuando en el correr del siglo XIX los vinos madeira y málaga alcanzaron sus máximo histórico de producción y comercio; el oporto llegó a su declive en el mercado a la vez que se produjo la expansión del jerez. Este hecho está relacionado a las imposiciones del imperio Británico en las negociaciones comerciales con las colonias, que bajo medidas proteccionistas consiguió sustitutos para los vinos madeira y oporto (que con mercados cerrados hicieron modificar el gusto de los consumidores) a favor de vinos como el Jerez que se importaban en grandes cantidades y a bajos precios. Los consumidores requirieron entonces vinos secos, claros y con menor graduación alcohólica. Y los productores de jerez se adaptaron produciendo un producto más ligero, claro y seco llamado «fino». Se beneficiaron entonces los vinos de Burdeos y Borgoña, mientras que las clases altas de Francia y de Inglaterra comenzaron a preferir los

---

22 «Unión de Viticultores y Bodegueros del Uruguay», Año III, n.º 28, setiembre 1925, *Cómo degustarse el vino.* sor Gustave Burger.

23 Morilla Critz, José (Universidad de Alcalá de Henares), *Cambios en las preferencias de los consumidores de vino y respuesta de los productores en los dos últimos siglos,* en Carmona, J., Colome, J., Montojo, Pan Y Simpson, J. (editores), «Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la vitivinicultura española, 1850–1936», Prensas Universitarias de Zaragoza, Zaragoza, 2001.

claretes, tal como se manifestó en 1855 en la exposición de París. La tendencia llevó a que los vinos elegidos fueran cada vez menos alcohólicos, menos azucarados y con menos aditamientos, cada vez más distanciados de los vinos licorosos.

La tercera etapa es denominada por Morilla *los años de la Templaza,* ubicada desde finales del siglo XIX hasta fines de la Primer Guerra Mundial, cuando se produjo una baja de consumo en general y se requirieron vinos naturales de bajo grado alcohólico y calidad. Se ingirió menos alcohol en los países que tradicionalmente eran grandes consumidores de vino (Francia, Italia, España, Portugal).

El nombre de esta etapa remite sin dudas a la pujanza del movimiento antialcohólico. Este movimiento que se desarrolló en Europa, Estados Unidos y América fundamentalmente, cuya característica fue la manifestación pública a favor de la moderación en el beber (o templanza), asociado a la preocupación por la moral y productividad de los trabajadores. La medida más extrema fue tomada en U.S.A. (1919-33), cuando se prohibió la fabricación y comercialización de bebidas alcohólicas. En Francia en 1892 se creó la sociedad Francesa de Templanza y la Liga Nacional contra el alcoholismo, mientras fueron emergiendo filiales que pregonaron la abstención total, fundamentalmente entre organizaciones obreras y feministas.

En América del Sur surgieron organizaciones de similares características en los centros urbanos más fuertes de Argentina, Chile y Uruguay. En el correr de 1914, la ciudad de Montevideo vivió la creación de ligas antialcohólicas y sociedades de templanza a iniciativa de la Liga Uruguaya contra la Tuberculosis. Las mismas fueron instrumentadas según el modelo de las europeas, cuyo método más eficaz consistió en la información y divulgación de los males (la ingesta de alcohol) y sus consecuencias (internación en manicomios, asilos, hospitales, rupturas familiares, degeneración de la descendencia, criminalidad, etc.).[24]

La Cuarta y última etapa analizada surge con la Guerra, cuando en Gran Bretaña el vino se convirtió en la bebida de las clases populares. La Guerra modificó la política de abastos y hubo cierto consenso en considerar que se utilizó, de alguna forma, el consumo de bebidas alcohólicas como una válvula de escape de las angustias de la población. Después de la Primera Guerra, terminaron las tendencias más obsesivas contra el alcohol y ciudadanos que no habían sido hasta entonces grandes bebedores de vino lo fueron.

Entonces, el impulso y el freno al consumo fueron de la mano del temor a los excesos y su imaginario. De esto trata el próximo capítulo.

24 El ala femenina de la Liga Nacional Contra el Alcoholismo hizo públicas la Memoria correspondiente al año 1916, donde concluían que «En Uruguay, (...) el alcoholismo existe bajo todas sus formas (...) [y], desde todo punto de vista social, significa la regresión al estado de barbarie durante el cual prevalecían las voracidades de los bajos instintos sobre las disciplinas de la templanza». Revista *El Lazo Blanco*, Año 1, n.º 1, Montevideo, Enero 1917.

Capítulo 9

Apuntes para integrar el uso de las imágenes

La búsqueda de la felicidad a través de la salud, fue el paradigma imperante en los sectores medios y altos de la sociedad del Novecientos, en una suerte de bisagra entre «moralización de la medicina» y «medicalización de la moral»[1], entendida como procesos que posicionaron a los hombres y mujeres ordinarios a ser incompetentes en el cuidado de su propia salud si desatendían las indicaciones del Doctor. Una multiplicidad de elementos pautaron progresivamente los conceptos de salud y enfermedad para ser cohesionados a nivel personal, doméstico y urbano. La ausencia de dolor se fue convirtiendo en una meta que dio lugar al florecimiento de tónicos y reconstituyentes que acompañados de un nuevo concepto de higiene, una correcta alimentación, una deportivización de la vida social, un mayor acceso al agua y una promoción de la vida al aire y al sol que fueron entendidos como los fundamentos básicos para lograr un organismo sano.

La sociedad del Novecientos, al decir de Barrán, temió como nunca antes el contagio. Las clases altas manifestaron horror al contagio de la enfermedad, pero tuvieron que convivir con las prácticas de sectores de la población que sabotearon de alguna forma el «disciplinamiento».[2] No solo los sectores populares consumieron alcohol y, por tanto, no fueron los únicos en ejercer una resistencia al modelo disciplinario. El temido contagio se refería tanto al que podía provenir del microbio físico, como al contagio moral. Entendemos que la frontera entre lo considerado normal y lo patológico en las prácticas cotidianas, puede funcionar como un punto de inflexión para entender la flexibilidad al interior de cada formación social. Y en este sentido podemos acercarnos a la atmósfera imperante en el Uruguay del Novecientos entendiendo que se denunció como «vicio» todo lo que no se ajustaba a los comportamientos entroncados con esos paradigmas «normales» que concebían lo sano y lo enfermo. De esta forma, para los sectores hegemónicos los flagelos a combatir —en aras del bien común— fueron la tuberculosis (asociada a la pobreza), la sífilis (producida por los desbordes sexuales) y el alcoholismo (conducta imitativa), cuya gravedad fue pautando un cambio en los comportamientos más privados y domésticos.

La dignidad se encontraba en el trabajo, en la vida al aire libre y en la dedicación a la familia; la condena expresa recaía sobre la enajenación del espíritu producida por el exceso de alcohol, los daños a la salud por el consumo de tabaco, el despilfarro de dinero provocado por el juego, la obscenidad y el temor sanitario

1 Barran, J. P. *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos* T. 3 «La invención del cuerpo», Montevideo, EBO, 1999, p. 18.

2 Barran, José Pedro. *Historia de la sensibilidad en el Uruguay*, tomo 2. Montevideo, EBO.

al ejercicio del sexo como mero placer. Los sectores dominantes entendieron que el despilfarro de energías por fuera de lo productivo, conduciría a las clases subalternas a errar el camino de las labores, del ahorro y del progreso.

Desde los sectores ilustrados (médicos, abogados, políticos), se alertó contra el infortunio que podía generar en los jóvenes esas pantagruélicas iniciaciones —alcohol, cocaína o tabaco— por las cuales podrían dejar sus deberes y eludir los valores necesarios para convertirse en buenos ciudadanos. Esta visión del mundo que intentó ser hegemónica, tomó a los jóvenes y trabajadores como centro de sus prédicas.

> Esa juventud ávida de emociones fuertes, que no se contenta, como la de antaño, con ir a escuchar un sermón a la Iglesia o a rezar un rosario en familia (...) ¿Dónde van a divertirse por la noche los jóvenes que no concurren al biógrafo? Vamos a decirlo. Los adoradores de Baco, los que tienen afecto al alcohol, concurren a las infectas tabernas a practicar el vicio. Una gran cantidad van a los prostíbulos a infiltrar en su organismo los gérmenes de la terrible sífilis que tantos estragos hace en todas las clases sociales. Los deportistas van a extasiarse contemplando un match de box, los más juiciosos concurren a los cafés, y en los cafés también se bebe alcohol y se fuma exageradamente. (...) Los discípulos de Terpsícore irán a los bailes a rendirle culto a la divina diosa (...) Los neuróticos, se alucinarán con paraísos artificiales: la morfina, la cocaína, el éter, el opio, la heroína, producirán sus efectos destructores.[3]

Las ligas antialcohólicas

Una de las modalidades más exitosas de la práctica higiénica a través del cual se materializaron estos comportamientos, fueron esos movimientos de templanza, es decir, la sociedad civil reunida en las Ligas Antialcohólicas que se nutrió del discurso médico, a la vez que este, los necesitó como proyección de su saber.

El paradigma de la prohibición de consumo de alcoholes fue lo sucedido en Estados Unidos entre 1919 y 1933, gracias a las campañas de líderes cívicos y religiosos apoyados por empresarios interesados en la abstención, como medio para lograr la mejor productividad de sus trabajadores. La salvedad de esta prohibición está en los orígenes protestantes, ya que las campañas religiosas deben remontarse al siglo XIX con las prédicas de los pastores protestantes que se materializó en la liga denominada Women's Christian Temperance Union.[4]

El hecho de colocar el tema en la órbita de la salud pública, hace intervenir al Estado como garante del bien común. El problema social del alcohol pasó a primer plano en un espacio en pugna entre el Estado con los movimientos por

3 Barlocco, Enrique «El Biógrafo», Montevideo, Imprenta La Uruguaya, 1926 pp. 9-10.

4 Saenz Royner, Eduardo. *La prohibición norteamericana y el contrabando entre Cuba y los Estados Unidos durante los años veinte y treinta.* Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal. Universidad Autónoma de México <http: //redlyc. uamex.m>. Innovar, revista de ciencias administrativas y sociales. n.º 23, enero - junio de 2004, p. 147.

la temperancia, sindicatos y otras organizaciones que, en el caso de Uruguay, podemos situar a la escuela pública.

En el correr de 1914, la ciudad de Montevideo vivió la creación de estas ligas a iniciativa de la Liga Uruguaya contra la Tuberculosis, cuyo método más eficaz consistió en la información y divulgación de las «terribles» consecuencias de la ingesta de alcohol.

La razón de ser de las Ligas fue la lucha contra el alcoholismo a través de proyectos directos en diversas escalas y a diversos públicos; pero este accionar resultó también propulsor de cambios culturales. La batalla desplegada fue sustentada en una visión dualista, que colocaba en un extremo del cuadrilátero los llamados «vicios» de época (juego, prostitución, tabaquismo y alcoholismo) y en el otro, los productos naturales como la vida al aire libre, los deportes y el consumo moderado de alimentos excluyendo cualquier ingesta alcohólica. El centro de estos razonamientos fue demonizar el alcohol en todos sus aspectos, presentaciones y dosificaciones, no distinguiendo entre el consumo de alcoholes destilados de los fermentados y, menos aún, entre el bebedor social, o el alcohólico, ya que uno de los primeros mandamientos en estos cruzados indicaba que la ingesta de una sola copa de alcohol podía ser el comienzo de un camino a la perdición.

El ala femenina de la Liga Nacional Contra el Alcoholismo, hizo públicas la Memoria correspondiente al año 1916, donde concluían que

> En Uruguay, (...) el alcoholismo existe bajo todas sus formas (...) [y], desde todo punto de vista social, significa la regresión al estado de barbarie durante el cual prevalecían las voracidades de los bajos instintos sobre las disciplinas de la templanza.[5]

La lucha por la erradicación de ese «vicio», era una lucha en pro de la constitución de la raza, era un combate modernizador, era un intento disciplinador, porque

> El alcohol hace parecer mentirosa a la gente, dañando las células del cerebro de las que depende la memoria. Estas células dejan de registrar impresiones correctas o solo hacen impresiones indistintas. Estas pueden olvidarse pronto o repetirse incorrectamente, lo cual hace que el bebedor sea un empleado indigno de confianza y hasta peligroso.[6]

El alcoholismo se constituyó en el tópico que nucleaba tanto publicaciones como diversas acciones producidas desde instituciones públicas y privadas comprometidas en la tarea de formar ciudadanos, impregnando valores morales que coadyuvaran a la construcción de la nación. El eje constitutivo de esta magna lucha fue centrado en La Liga Nacional contra el Alcoholismo[7], que consideró

---

5 *Revista El Lazo Blanco, Montevideo,* 1917, n.º 1.

6 Valeta, Antonio, *Regeneración física, moral y social.* Trabajo presentado al primer congreso nacional de empleados del comercio, Montevideo, Imprenta Latina, 1917, p. 4

7 La misma fue fundada en junio de 1915 y si bien era una institución privada fue subvencionada por el gobierno por ley de agosto de 1916

este consumo como un «indicio de embrutecimiento y de decadencia, (...) un instrumento de esclavitud».[8]

Una modalidad por demás usada, fueron los debates teatralizados dispuestos a modo de escenografía. Para lograr los mejores resultados, se ensayaban y se publicaban impresos que ayudaban a preparar la mejor argumentación.

> Presentamos este opúsculo a fin de dar algunas ideas y sugestiones acerca del modo en que ha de organizarse un debate y la manera más adecuada de presentar los argumentos más corrientes en pro y en contra de la prohibición absoluta de la manufactura y venta de bebidas alcohólicas.[9]

La publicación incluye fotografías de hombres y mujeres que realizaron el debate en el Instituto Verdi, cumpliendo las indicaciones de cómo formar «teams» que fomentaran el debate con argumentos a favor y en contra.

Si bien los estudios de consumo marcan un descenso en la graduación alcohólica y las campañas estatales a desalentar su consumo han ido en aumento (hasta la tolerancia cero), para algunos investigadores esto no se corresponde como efecto de las prácticas de estas Ligas. En este sentido, Carlos Reyes sostiene que

> El vino era considerada el agua de los pobres, y su venta, junto con la cerveza y las bebidas fuertes, estaba tan extendida en las zonas rurales como en las urbanas. Las medidas tomadas para incidir sobre la disminución del consumo nunca llegaron a calar hondo. Hubo varias instituciones sociales consagradas a este fin, entre las que se destacó la liga Nacional contra el Alcoholismo, conformada por damas de sociedad y que hizo de la Escuela Pública su campo principal de acción. Bajo el nombre de «templarios» sus integrantes se organizaron como buenos cruzados, aunque obteniendo escasos dividendos, ya que seguramente de poco o nada sirvieron los folletos divulgatorios, las canciones escolares en pos de la abstinencia, el repudio inculcado en los niños hacia «el pícaro alcohol», las rondas consagratorias del agua o los ingeniosos acrósticos.[10]

La creación de las Ligas fue también un tema que atravesó el país. A modo de ejemplo, el periódico *La Prensa* del Departamento de Salto, se refiere al alcoholismo como una enfermedad y, más aún, como un *crimen embotellado* que hace estragos en la sociedad. Recomienda la enseñanza antialcohólica en las escuelas primarias y secundarias y denuncia la desidia de las autoridades para tratar el tema. «Poco o nada se hace para contrarrestarlo. No se fundan asociaciones de temperancia que hagan prédica constante contra ese y otros graves males que aquejan al pueblo».[11]

---

8 Rodríguez de Isabel; «Horas Amenas», Publicado por la Liga Nacional contra el Alcoholismo, Montevideo, 1926, p. 16.

9 Rodríguez, Gabino. Prontuario de Debate. Preparado para la Liga N. Contra el Alcoholismo. Montevideo, 1923

10 Reyes Möller, Carlos «Del empaque y el desenfado corporal en el novecientos», en Barran, José Pedro, Caetano, Gerardo y Porzecanski, Teresa, *Historias de la vida privada en el Uruguay. El nacimiento de la intimidad 1870-1920,* tomo 2, Taurus, 1996, p. 24.

11 La Prensa. 14 de agosto de 1901, Año XIII, n.º 3925, Salto.

Estas organizaciones tuvieron sus propios voceros, como lo fue la revista Higiene y Salud dirigida por Antonio Valeta.[12] En sus páginas, el lector desprevenido inmediatamente descubría el perfil de este medio, ya que en cada número la editorial advertía expresamente que «esta revista no acepta avisos de bebidas alcohólicas ni de tabacos». Sus artículos versaban fundamentalmente sobre métodos higienistas, promoción de sus publicaciones, difusión de los deportes higiénicos y fundamentalmente, quiso ser un mecanismo de presión sobre los médicos y el Estado. A estos, se les responsabilizó de la situación de alcoholismo en el país, porque tendrían que ser «los primeros en gritar fuerte contra la plaga alcohólica por ser ellos los encargados de velar por la salud pública».[13]

A los higienistas no les alcanzaban las conclusiones meramente teóricas y propusieron una participación activa a favor de la prohibición total de fabricación, importación y venta de bebidas alcohólicas.

> Es claro, si todos los médicos se pusieran de acuerdo e hicieran lo que hacen los doctores Narancio, Salterain y otros muchos, tendríamos bien pronto establecido en nuestro país la «ley seca», pero mientras se quieran contemplar los intereses creados, seguiremos invadiendo las salas de los hospicios, y celdas de las cárceles (...).[14]

La presión se extendía directamente a la acción punitiva del Estado:

> Seguros estamos que si en nuestro país, la clase médica lanzara una anatema contra el alcoholismo, este desaparecería como por encanto, porque el gobierno tendría la imperiosa necesidad de ponerle cordón sanitario como lo sabe hacer contra la viruela, el tifus, el cólera (...). No nos conformamos que digan, por ejemplo, el alcoholismo hace daño, enferma y mata. No. Debiera decir así de una vez: nuestro gobierno debe tomar medidas de urgencia para salvar a nuestro pueblo de un desastre físico y moral. Hace más daño el vicio del alcoholismo que todas las plagas juntas. Solamente así nos dejaremos de subir y bajar patentes a los despachos de bebidas; solamente así no habrá más traficantes de venenos, solamente así dejaremos de ver idiotas, locos y otras patologías ocasionadas por el tóxico alcohólico.[15]

Es importante ver el grado de acción y resultados de este grupo, funcionando como sujetos de acción política entendidos en los términos gramscianos de Estado como unidad de contradicciones e inserto en una sociedad atravesada horizontal y verticalmente por el conflicto.[16]

Se publicaron diversos opúsculos para ordenar la mejor forma de organizar los debates con los posibles argumentos en uno y otro sentido. Uno de los más usados

12 *Revista Higiene y Salud.* Revista científica y noticiosa. Órgano defensor de las instituciones Higiene y Salud, Liga contra el Alcoholismo y Club de Balón. Comienza a surgir en Montevideo por 1913. Es considerable también la profusa producción de Valeta al respecto.

13 *Revista Higiene y Salud,* Montevideo, 1921 n.º 96: 508

14 Ibídem

15 *Revista Higiene y Salud*, Montevideo,1921 n.º 95: 487).

16 Portantiero, J.C. *Los usos de Gramsci.* Ed. Folios, México, 1981.

fue el de Gabino Rodríguez denominado «Prontuario de Debate», especialmente preparado para la Liga Nacional Contra el Alcoholismo en 1923.

En un gesto de oposición a los banquetes promovidos por varios gremios obreros, donde reinaba la carne y los brindis que eran, según un cronista de época, «la filosofía de los banquetes»[17], surgieron los banquetes vegetarianos organizados por el Centro Natura, que tenía su propio órgano de comunicación donde difundía sus realizaciones y producían crónicas posteriores al evento.

Por esta línea y en una formulación del todo didáctica, Antonio Valeta, recomendaba a las familias el arte del buen comer. En ellos se intentaba demostrar la posibilidad de prosperidad y felicidad en un hogar «sobrio», donde existe «la alegría, el buen humor y la salud» al contrario de «la neurastenia, el mal genio, la tristeza y la enfermedad, [que] invaden pronto al hogar de los comilones sin medida..».[18] Esto tenía una razón: la falsa creencia en las bondades de las bebidas alcohólicas.

> La mayoría de las gentes —sostiene Valeta— creen que bebiendo agua sobre las comidas, hace mal, no sienta bien, y, hay que tomar vino o cerveza; aperitivos antes de ingerir alimentos y digestivos después… Así es como la mayoría cree, a pie juntillos, que debe seguir armonizando su vida con un poco de alcohol hoy, para mañana concluir como el hombre de la figura que hemos hecho expresamente para este texto que a de derramar muchas luces donde aún existen tinieblas.[19]

En esta tarea de profilaxis se recurrió algunas veces a ejemplos muy didácticos sobre las nefastas consecuencias familiares a modo de generar impacto en la población:

> Lo más lamentable, lo más horrendo y lo más perjudicial y depravado se halla en los hogares donde se ocultan las miserias provocadas por el alcoholismo, como se oculta un vestido interior que se halla fuera de moda […] ¿Cómo es posible que una madre que tiene varios hijos pequeños, los alimente, los vista y los mande a la escuela, si su esposo y padre de los niños está AMPARADO POR EL ESTADO, para embriagarse cómo y cuando quiera, haciéndole falta a su mujer e hijos lo más indispensable para la subsistencia. Infinidad de padres mandan a explotar a sus precoces vástagos en fábricas y talleres, en vender diarios y hacer otros trabajos inapropiados para su edad, mientras estos malgastan el dinero en el fantástico y corruptor alcoholismo […] ¡Cuantas noches he presenciado en hogares proletarios escenas desgarradoras, donde inocentes criaturas, presas de una debilidad espantosa, tienen que acostarse haciendo dieta forzosa, porque el padre borracho había derrochado impiadadamente su último jornal en la taberna de la esquina…[20]

---

17 El Internacional. Montevideo, 5 de mayo de 1878. En Zubillaga, C. *Cultura popular*..o cit p. 263.

18 Valeta, Antonio. *Arte de comer y nutrición. (Ciencia Naturista, Dietética y Cocina Vegetariana)*, Montevideo, Tall. Graf. Castro & Cía, s/f., p. 44.

19 Ibídem, p. 45.

20 Valeta, Antonio, «Estragos del alcoholismo», Montevideo, Imp. «La Rural» 1913 pp 4-5.

La acción desplegada conjuntamente funcionó como un eficaz grupo de presión, tal como surge de una recorrida por la revista «El Lazo Blanco».[21-22] Es posible también identificar, por ejemplo, las ordenanzas de 1919 que resuelven no solo proceder contra los agentes que se encontrasen en estado de embriaguez estando de servicio, sino también sancionar a los lugares donde se expendieron dichas bebidas a tales efectos.[23] Dos años más adelante, el presidente Baltasar Brum, junto a su Ministro de Guerra y Marina Gral. Sebastián Buquet, prohibieron en las cantinas militares la venta de *bebidas espirituosas* y su consumo en los buques de la armada nacional; en enero de 1922 extendieron esta prohibición a todas las dependencias del Ejército.

La asociación entre ebriedad y delincuencia fue recurrentemente manejada en la literatura periodística y en debates parlamentarios. El discurso anunciaba que de no emprenderse una «eficaz batalla», a través de lo que se consideraban métodos morales (enseñanza antialcohólica); los métodos indirectos (asistencia al alcoholista) y fundamentalmente las «modificaciones en la legislación que consideran a la ebriedad como circunstancias atenuantes de la delincuencia», la suerte del país estaría echada.[24]

El discurso médico

Un análisis del corpus discursivo de los médicos del Novecientos muestra heterogeneidad a su interior. Algunos denunciaron vehemente de los efectos nocivos del alcohol (donde estaba incluido expresamente el vino), mientras otros propusieron un consumo moderado de algunas de estas bebidas, rescatando sus beneficios —energético y alimenticio—, para la salud.

Al respecto, Barrán sostiene que en Uruguay

> La «moralización de la medicina» apostaría a indagar cómo el saber médico refleja el orden mental, social y cultural establecido. Y la «medicalización de la moral» sería ver el punto de vista contrario: cómo el saber médico, particularmente ese culto a la salud y a la vida larga en el cual estamos todos inmersos, influye decisivamente en las nuevas concepciones de la cultura, de la sociedad y provoca entonces el nacimiento de una sociedad medicalizada, con tics que derivan muchas veces de los propios exámenes médicos.[25]

---

21 Ver imágenes en capítulo tres.

22 El 20 de junio de ese año, la revista se enorgullecía al dar a conocer el decreto por el cual el Poder Ejecutivo puso a cumplirse la ley que obligaba el cierre de los despachos de bebidas (hoteles, restaurantes, fondas, cafés, bares, confiterías, etc.) los días domingos *El lazo blanco* Luchar sin tregua, triunfar sin alarde. Órgano de propaganda de la Liga Nacional contra el alcoholismo. Año 1, n.º 4, junio 1917.

23 Memoria de la Policía de Montevideo. 1919-1922, Anexo A, Ordenes del día, 1919, n.º 9186, art 5º, inciso 1º.

24 *El Lazo Blanco*, 1917 n.º 1.

25 Barran, José Pedro. *Epílogos y legados.* Escritos Inéditos. Testimonios. EBO, Montevideo, 2010, p. 151.

La característica principal de los higienistas fue la no distinción entre ningún tipo de consumo de alcohol, hecho que se verá reflejado también en la práctica, es decir, en las acciones llevadas adelante por las Legiones de Templanza y las Ligas Antialcoholistas, para quienes el que

> bebe vino o cerveza, caña o chartreuse; tal vez a cortas, cortísimas dosis, acaso, tan solo por debilidad estomacal, por matar penas o estimular energías, es un bebedor y basta.[26]

El Dr. Joaquín de Salterain en su informe oficial presentado en el 1.er Congreso Médico Nacional efectuado en Montevideo en abril de 1916, expresó que

> un país joven, como el nuestro que carece de centros intelectuales prósperos, abundado en cambio, en numerosos asilos del vicio, requiere severo correctivo, si como es de suponer, aspira a ser algo más que a ser una colonia de sibaritas(...) El primer Congreso Médico Nacional debe alentar todo proyecto que tienda a disminuir los estragos de las bebidas alcohólicas y declarar que su programa de previsión social se condensa en esta frase «Guerra al alcoholismo».[27]

Como vemos, no todos los médicos lo proscribían. El siguiente artículo, publicado por la Asociación Rural para su almanaque, recoge una opinión docta al respecto:

> Hay también una forma de alimento distinta de la que acabamos de mencionar; y son los alimentos líquidos: el agua, el vino, etc. (...) El vino es de todos los licores alcohólicos, el que debe usarse con preferencia; y en verdad, nada se perdería con la supresión de todos los demás.[28]

La ambigüedad del discurso médico sobre el tópico alcoholismo muestra esa vinculación referida entre medicina y moral. La definición de las bebidas alcohólicas está permeada de prejuicios sociales y juicios de valor, ya que se las considera producto

> de la destilación o fermentación de las sustancias azucaradas (...) [El alcohol] es un veneno (...) que penetra en el organismo, haciendo por un instante creer en su acción benefactora, pero que va dominando poco a poco al sujeto, lo transforma en un esclavo de su hábito, lo desnutre, lo relaja y lo suprime como personalidad.[29]

El alcohol era entonces concebido como una fuente de mal, resultaba dañino tomarlo y su consumo terminaría con la condición del ser humano porque lo

---

26 Dr. Joaquín de Salterain *El alcoholismo en el Uruguay. ¿Qué es lo que debe y puede hacerse en contra?* Montevideo. Conferencia leída en La Lira el 22 de mayo de 1915 Imprenta El Siglo Ilustrado, de Gregorio V. Mariño, 1916, p. 11.

27 De Salterain, Joaquín, *Contribución al estudio del alcoholismo en el Uruguay*, Montevideo, Imp. El Siglo Ilustrado 1917, p. 16.

28 Gran Almanaque de la Asociación Rural del Uruguay para 1884, Imprenta rural, 1883. Compendio de Higiene, por el Dr. A. Pedro Hormaleche, De la Facultad de Montevideo. Alimentos, pp. 226 - 227.

29 *El Lazo Blanco*, Año 3, marzo 1920, «Represión del alcoholismo. El mal». Por Atilio Narancio, p. 7.

denigraría hasta la esclavitud. Si bien en los discursos existe coincidencias entre lo que se considera una bebida alcohólica (tanto destiladas como fermentadas), surgen en cambio modificaciones entre lo que se considera un alcoholista.[30] Es que el higienismo constituye un campo de reglas donde se prescriben comportamientos para hombres, mujeres y niños en cada clase, pero el análisis de los discursos médicos referentes al consumo de alcohol muestran vacíos que buscamos interpelar. Porque en el Novecientos, estos saberes deambularon entre quienes no admitían siquiera la ingesta de una sola copa, hasta los que lo recomendaban como bebidas tonificantes o como medicinas frente a ciertas enfermedades, generando confusiones en los destinatarios y, por cierto, posibles fallas en su aplicación.

Frente a la pregunta ¿qué es un alcohólico? las respuestas son variadas. En 1915, el Dr. Joaquín de Salterain, un radical antialcoholista sentenció:

> quien bebe vino o cerveza, caña o chartreuse; tal vez a cortas, cortísimas dosis, acaso, tan solo por debilidad estomacal, por matar penas o estimular energías, es un bebedor y basta.[31]

Ya fuese por el transcurso de los años o por dirigirse a un auditorio distinto, un tiempo después el Dr. Joaquín De Salterain alteró un tanto su postura y definió entonces como alcohólicos

> Dentro del concepto moderno, [a] todo sujeto que diariamente ingiere cantidades pequeñas o elevadas de bebidas espirituosas, aunque aparentemente parezca indemne, acumula en los órganos elementos de inferioridad orgánica susceptibles de transmitirse a la propia descendencia, debiendo considerarse como un intemperante.[32]

El médico batllista Mateo Legnani —higienista de gran trayectoria en la lucha contra la prostitución—, sostenía que el alcohol

> en las cantidades que es costumbre beberlo ahora, ataca ya a una, ya a otra víscera; ya a una ya a otra condición psíquica, y no pocas veces varias o todas las vísceras y condiciones. (...) Debido al alcohol se llenan las cárceles más de lo que se creería y se sabe a base de estadísticas.[33]

Por otro lado, el Dr. Bernardo Etchepare (Profesor de Clínica Psiquiátrica de la Facultad de Medicina), lamentaba no disponer de datos sobre la cantidad de alcoholistas crónicos que «escapan en gran número al control de toda

---

30 No vamos a referirnos aquí al discurso disciplinador del poder médico y los intentos de homologar prácticas censurando y reglamentando lo que consideraban antihigiénico o insalubre (alcohol, mate, tabaco). En esta línea, ver Barrán, *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos*, T. 2, 1995.

31 Salterain, Dr. Joaquín de, *El alcoholismo en el Uruguay. ¿Qué es lo que debe y puede hacerse en contra?*, o. cit., p. 11.

32 Salterain, Dr. Joaquín de. «Breves anotaciones sobre el alcoholismo en Uruguay». Trabajo presentado ante el 2do Congreso de mutualidad y previsión social, celebrado en Río de Janeiro en julio de 1923. En *Revista Médica del Uruguay*, Publicación mensual de la sociedad de medicina de Montevideo, Agosto de 1923, p. 396.

33 Legnani, Mateo, *Proyectos de Higiene*. Prólogo del Dr. Baltasar Brum. Tomo II, Claudio García Ed., Montevideo, 1922, p. 90.

autoridad médica», aunque de todas formas sostenía que «no existe el peligro social del alcoholismo entre nosotros, que el número de nuestros alcoholistas no es grande, y que esta intoxicación no avergüenza aún a nuestro país».[34]

El concepto de salud para el médico del Novecientos, estaba unido a la conservación de una vida más larga construida en el control de los apetitos (alimentación y sexo); mientras que para el saber popular, la salud era más bien un estado de «satisfacción del cuerpo»[35] Quien sucumbía ante el vicio del alcohol era estigmatizado, y justificaba de por sí el despliegue de medidas moralizadoras y ejemplarizantes para su control individual y social. Por eso es posible entender que, desde 1884, el alcoholismo era entendido según el Diccionario de la Real Academia como una «enfermedad, ordinariamente crónica, ocasionada por el abuso de las bebidas alcohólicas».[36]

En la edición de 1936 el concepto se amplía delimitándose a la vez y continúa vigente hasta la última edición:

> Abuso de bebidas alcohólicas. Enfermedad ocasionada por el abuso, que puede ser aguda, como la embriaguez, o crónica; esta última produce trastornos graves y suele trasmitir por herencia otras enfermedades, especialmente del sistema nervioso.[37]

Más específico aún, uno de los diccionarios que circulaban en la Facultad de Medicina de Montevideo concebía el alcoholismo como una enfermedad, en una escritura que entrelazaba la moral, los hábitos y los preceptos de salud.

> Alcoholismo. Envenenamiento agudo o crónico por el alcohol y el vino o los licores fuertes. Cuando un individuo entregado a la bebida pierde el apetito y las fuerzas, tartamudea, vacila sobre sus pies, le tiemblan las manos, se embrutece, se aterroriza con cosas imaginarias y tiene alucinaciones o convulsiones epileptiformes, está bajo la influencia de un envenenamiento producido por el alcohol.[38]

La experiencia clínica en Montevideo del Dr. Etchepare habla del vínculo entre usos y costumbre con enfermedad y salud,

> se ha dicho que el alcoholismo es más una costumbre que una enfermedad. Esto es cierto, en general, solo al principio. Más adelante esta costumbre se transforma en una necesidad, se sufre de alcoholismo.[39]

---

34 Etchepare, Bernardo. «La lucha contra el alcoholismo» en *Revista Médica del Uruguay*, Publicación mensual de la sociedad de medicina de Montevideo, Año xv, n.º 1, Montevideo, Enero 1912, p. 1.

35 Barran, José Pedro, *La invención del cuerpo*, o. cit. p. 186.

36 *DRAE,* 1992, p. 64.

37 Ibídem.

38 Bouchut E. y Depres, Armand. *Diccionario de Medicina y de Terapéutica médica y quirúrgica.* Librería Editorial de Don Carlos Bailly-Bailliere. Madrid, 1889, p. 82.

39 Ethcepare, Bernardo «Rol de la mujer en la lucha contra el alcoholismo» en *Revista Médica del Uruguay*, Publicación mensual de la sociedad de medicina de Montevideo, Año xvi, n.º 7, Montevideo, Julio de 1913, p, 272.

Para el Dr. Alfredo Canzani, si bien el alcoholismo era una enfermedad difícil de entender y cuantificar, ensayó una explicación donde presentó una debilidad en el desarrollo de la medicina:

> [el alcoholismo es] el estado patológico que resulta del abuso de las bebidas espirituosas (...) es un fenómeno patológico complejo y no tenemos medidas matemáticas para indicar dónde es lícito el uso y dónde comienza el abuso a que hacemos referencia en la definición dada anteriormente. (...) yo diré que problemas de esta naturaleza son frecuentes en medicina y no tenemos un patrón exacto ni un sistema métrico, ni reglas matemáticas que dar e indicar a nuestros enfermos.[40]

Existió una frontera difusa entre los mismos médicos entre quienes le atribuyeron poderes tónicos a los vinos, quienes los consideraron totalmente innecesarios como complemento alimenticios, hasta quienes los denunciaron como perjudiciales para el organismo.

Por esta razón conviven discursos antagónicos en un mismo espacio cultural. Una correspondencia dirigida por el Dr. Brignoli a Domingo Ordoñana, Presidente de la Asociación Rural, destacaba la presencia de inmigrantes en la industria vitivinícola, el producto en cuestión como bien social y su diferencia con la ingesta de otras bebidas:

> ¿A quiénes se debe bajo el punto de vista, no ya económico sino higiénico, la resolución de un problema de la más alta trascendencia social, que es el suministro al pueblo de uno de esos dos elementos de la consagración simbólica cristiana, el pan, sustancia nutritiva por excelencia, y el vino, fortificante, estimulante, difusivo y coordinador de la armonía de asimilación y desasimilación orgánica?
>
> Que respondan por nosotros las estadísticas de los manicomios, los presidios, los homicidios y toda clase de desórdenes en el hogar y en el municipio...[41]

Mientras que, por ejemplo, en un trabajo presentado al 1er Congreso Anti alcohólico de Montevideo, el Dr. J. de Salterain distingue a los vinos naturales de los artificiales, a los cuales considera más nocivos aún. Según este médico,

> en la inmensa mayoría de los casos, cuando no en su totalidad, el vino que se consume es artificialmente alcoholizado y compuesto, agregando así a su nocividad evidente si se ingiere con alguna largueza, la de los productos que lo desnaturalizan.[42]

Sin embargo, mostró en alguna oportunidad su conformidad con el uso de vinos en la salud. Por ejemplo, en el primer número de la revista del Centro Farmacéutico Uruguayo se publicó un informe suyo al Consejo de Higiene, agradeciendo los servicios de los farmacéuticos, donde es posible ver varias recetas

40 Canzani, Alfredo. *Conferencia radiotelefónica pronunciada por el Dr. Alfredo Canzan*. Club Juventud contra el alcoholismo. Talleres Gráficos Lacaño, 1927, p. 4.

41 Revista de la Asociación Rural (R.A.R.), 15 de febrero de 1888, p. 91 Carta de Serafín Rivas fechada en Mercedes el 9 de febrero de 1888 dirigida a Domingo Ordoñana.

42 Salterain, Joaquín de. «Sobre alcoholismo». Trabajo presentado al 1er Congreso Anti alcohólico de Montevideo, abril 1918, Imprenta Nacional, 1918, p. 5.

que incluyen vinos en su formulación. Uno de ellos da la receta de la poción de Jaccons a base de quina y cognac del médico francés Jaccons, según

> la siguiente fórmula inscripta en la guía médica de Chernovitz: extracto de quina, 4 grs., «aguardiente», 30 grs.; vino tinto, 150 grs.; otros colocan el más caro cognac, el ron o, incluso, el alcohol rectificado. Por último, luego de muchos pareceres, se llega a una formula transaccional en base a vino tinto del país, alcohol rectificado y quina.[43]

El Dr. Etchepare afirmó que

> (…) el aperitivo antes de cada comida, algo de vino en esta, una copa de licor después, pueden perfectamente a la vuelta de pocos años, ser suficientes para ocasionar trastornos graves en el cuerpo, con señales indudables de intoxicación alcohólica. El simple uso del vino en cada comida, en sujetos determinados, puede bastar para determinar la intoxicación. Lo que resulta tanto más lamentable cuanto que el vino, aún en dosis pequeñas, no solo es absolutamente innecesario para la vida, sino que es siempre más bien nocivo para la digestión y la nutrición (…).[44]

Y más aún, «en 1915 y 1916, médicos destacados abogaron por la prohibición rigurosa de la venta de bebidas que contengan el alcohol en proporciones francamente nocivas».[45] Pero estos conceptos son también históricamente determinados.[46]

Ante la cada vez más virulenta campaña antialcohólica, que pretendió incluso poner en cuestión la viabilidad de la industria, el reconocido Ing. Agrónomo Arminio N. Galanti se pronunció concretamente al debate médico.

> Hay médicos que proscriben el uso del vino, otros médicos lo prescriben. Esta disparidad de opiniones no tiene sino una explicación lógica: el desconocimiento de algunos de lo que es, en realidad, el noble producto, o mejor dicho, la creencia de que no es puro: de que el vino no es una bebida natural, que nos brinda la naturaleza (…) Estas divergencias traen como consecuencia una disminución en el consumo del vino, no en prejuicio de los productores sino en prejuicio del mismo pueblo, porque está probado (…) que el vino es una bebida higiénica y nutritiva por excelencia.[47]

---

43 Revista del Centro Farmacéutico Uruguayo, n.º 1, en Martínez Cherro, Luis «Por los tiempos de Piria», Asociación de fomento y turismo de Piriápolis, Talleres Gráficos COPYGRAF SRL, 1990, p. 66.

44 Etchepare, Bernardo «Rol de la mujer en la lucha contra el alcoholismo», o. cit., p. 273.

45 PCMN, tomo IV; p. 77 Erasmo Arrarte : profilaxis de la tuberculosis en Uruguay. En Barran, José Pedro. «Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos», o. cit. p. 128.

46 En la actualidad se llama alcoholismo o el «síndrome de dependencia al alcohol» a una enfermedad resultado de los «problemas recurrentes asociados al hecho de tomar alcohol» (National Institute on Alcohol Abuse and Alcoholism, 2003), y se caracteriza por un deseo insaciable y compulsivo de beber alcohol, pérdida de control y dependencia física. El alcoholismo, más que estar relacionado con el tipo de alcohol que se consume, el tiempo o la cantidad, tiene que ver con la necesidad incontrolable de beber.

47 Galanti, A.N «De la cepa a la copa». Conferencia pronunciada en el Teatro Artigas bajo el patrocinio de la Unión Industrial Uruguaya, Montevideo, 1929.

Llama la atención el escaso número de científicos y médicos nacionales (al menos de los que se tiene conocimiento) que se hayan manifestado a favor del consumo de vinos en este período. Según Beretta y De Frutos[48] entre estos se encuentran los Dres. Silvestre Pérez y José de Arechavaleta, aunque hubo otros médicos nacionales que lograron visualizar la diferencia entre el peligro de consumir vinos adulterados y su diferencia con los naturales. Entre ellos encontramos al Dr. Alberto Brignole, Director del Hospital Fermín Ferreira, quien resalta en su comunicación al Primer Congreso Médico Nacional las condicionantes adversas que las malas condiciones de vida, las malas condiciones de existencia engendradas por la miseria, y malas condiciones de trabajo en la lucha por la supervivencia diaria generan al individuo en particular y a la sociedad en general. Al interior de lo que considera el segundo grupo de problemas (la miseria), sitúa el alcoholismo y propone algunas soluciones que debieron haber llamado la atención, al menos de otros colegas:

> ¿Qué aliciente, en efecto, puede encontrar el trabajador en su miserable pieza? Hay que entablar pues, la lucha contra el alcohol al mismo tiempo que la lucha contra la tuberculosis. (…). La miseria y las malas condiciones de vida son sus progenitores inmediatos. Procúrese a todo el mundo vino de buena calidad; persíganse sin compasión y sin tregua los fraudes en las bebidas alcohólicas; constrúyanse locales sanos; dense facilidades para el trabajo; háganse jardines obreros y plazas de deportes, facilítense las condiciones de existencia y la alegría de la vida y el alcoholismo disminuirá en las mismas proporciones que la tuberculosis y que la miseria, madre de los dos.[49]

Uno de los higienistas más relevantes, reconocido fundamentalmente por sus ensayos de higiene, su lucha contra el proxenetismo y prostitución, el Dr. Mateo Legnani (1884-1964), también participó de la campaña antialcohólica, cuando en las Conclusiones del Primer Congreso de Medicina, puso especial énfasis en que «la campaña contra el alcohol debe ser intensificada en el campo».[50]

Algunos datos biográficos recogidos, dan a suponer que el Dr. Mateo Legnani en su vida cotidiana parece no haber introyectado del todo su discurso.

> Bebía café en cantidades, tal vez por eso su vivacidad de carácter y su poco sueño [—comenta desprejuiciado su biógrafo—] Café y cigarrillos La Paz suaves eran sus estimulantes. Doña Ramona lo acompañaba cebándole mate por las noches hasta que la vencía el sueño, así escribió sus primeros libros, luego seguía con una cafetera metálica de la que se servía hasta la madrugada (…).[51]

48 De Frutos, Estela y Beretta Curi, Alcides, *Un siglo de tradición. Primera historia de uvas y vinos del Uruguay,* Fundación Bank Boston-Aguilar, Montevideo, 1999, p. 115.

49 Brignoli, Alberto. «Defensa social contra la tuberculosis» *Trabajo presentado al Primer Congreso Médico Nacional.* Boletín de Asistencia Pública Nacional*,* Año VI, octubre 1916, tomo 2, n.º 8, p. 275.

50 «Conclusiones de los Informes Oficiales. 1er. Congreso Médico Nacional». Patrocinado por la Sociedad de Medicina. 9 al 16 de abril de 1916. Montevideo, El Siglo Ilustrado, 1916, «Contribución a la higiene del habitante de Campaña», Mateo Legnani, p. 19, artículo 7.

51 «Sesiones de la Sociedad Uruguaya de Historia de la Medicina». Juan Ignacio Gil, Sandra Burgues Roca, Fernando Mañé Garzón, editores. Vol XII, 1990. «El Doctor Mateo Legnani.

También los higienistas denunciaban estos comportamientos:

> Los mismos médicos (…) se fuman tabaco de cualquier procedencia, beben cognac y comen con vino corriente y para complemento tienen el café. (…) Debemos esforzarnos mucho [los naturistas] en propagar nuestros métodos entre médicos y estudiantes.[52]

Como veremos más adelante, la alternativa que le quedó al sector vitivinícola para promover su consumo tuvo que apelar también a médicos, ¡pero extranjeros! Esta continuidad en los discursos médicos dispuso, de alguna manera, que contemporáneamente el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI) se interesara por profundizarlo; así se entiende el convenio de financiación de INAVI con el Departamento de Neuroquímica del Instituto de Investigaciones Biológicas Clemente Estable de la Universidad de la República, para investigar la capacidad antioxidante de vinos tintos uruguayos.[53]

Los efectos nocivos del alcohol: locura, delito y muerte

La intención es identificar las permanencias y las rupturas del modelo y su impacto en la sociedad, desde una perspectiva que visualiza la coexistencia de diversas representaciones y mundos plurales —compatibles o no— en un espacio cultural, conformando una suerte de mapa con información base: quiénes consumían alcoholes, quién era considerado alcohólico, cómo se inscribía el consumo de vinos al interior del discurso antialcoholista, qué alternativas alcohólicas tenía la población, y cuáles fueron las repercusiones sociales del alcoholismo en locura, criminalidad y muerte, según distintas sensibilidades y percepciones en el tiempo.

Este tipo de construcción discursiva, no fue solo resultado de prácticas locales, sino que responde a una visión extendida. Para ampliar la mirada en la región, y solo a modo comparativo, una investigación de campo de Bolivia antes de mitad del siglo XX reflexiona en esta línea.

> El alcoholismo obra de tres maneras sobre una población: aumentado la tasa de mortalidad, la de criminalidad y la alienación mental. Estas afirmaciones no precisa comentario alguno, pues todos conocemos y vemos a diario la acción funesta del alcoholismo en este sentido y aun en forma más ruda en los grandes centros urbanos, los hospitales, los manicomios, los asilos y los presidios están

---

Modelo de médico rural, higienista y político», por Héctor Brazeiro Diez, p. 113.

52 Revista Higiene y Salud, Año IX, n.º 102, Junio 1922, p. 571. Por Dr. Argüelles.

53 Este estudio está dirigido por Federico Dajas en la división Neuroquímica del I.C.E.. Las investigaciones partieron de la constatación empírica que las poblaciones mediterráneas que incorporaron en su dieta el consumo de vinos tintos, presentan menor prevalencia en enfermedades cardiovasculares a pesar de sus alimentos con alto contenido en grasa, hecho que se denomina la «paradoja francesa». En Uruguay, las investigaciones dan cuenta que la capacidad antioxidante de Tannat es mayor que la del vino Bordeaux francés y es equivalente a 5 vasos de exprimido fresco de naranja. Ver: <http: //iibce.edu.uy/neuroquimica/index.htm.>

llenos de las víctimas del alcoholismo, algunos de ellos inocentes por haber heredado de padres alcohólicos taras que los inhabilitan ante la sociedad.[54]

Advertimos que solo tenemos disponibles los discursos médicos. Carecemos de los discursos de los pacientes, pasibles de un proceso arqueológico desde sus historias clínicas, lo que constituiría una fuente riquísima, un conjunto de signos para descifrar si fueron derrotados o existió algún artificio creador que revelara alguna forma de resistencia.[55]

Según estas perspectivas, los efectos nocivos del alcohol son tangibles en el individuo y en la sociedad a través de la locura, el crimen y la muerte. Las campañas antialcohólicas solían utilizar justamente estos miedos sociales para impulsarse. Según los destinatarios, el discurso se basaba en los efectos perjudiciales para el individuo: familiares (desunión de pareja e hijos y degeneración en descendencia), escolares (problemas de atención y retardo), y laborales (bajo o mal rendimiento); o bien buscaba responder a las preocupaciones políticas, asociando esta enfermedad con la locura y la reclusión; con la propensión a cometer delitos y el número de presos; con las enfermedades del cuerpo y la muerte. La «degeneración» de la raza fue uno de los miedos más recurrentes, sostenidos en afirmaciones tales como que «El alcoholismo amenaza la raza (…) la mayor parte de los degenerados que llenan nuestro Manicomio, son debidos al alcoholismo hereditario».[56] Porque «la consecuencia fatal de los pueblos alcoholistas, es su desaparición lenta, su decadencia, su ruina».[57] «El alcoholismo crónico, junto con la sífilis, son la explicación más frecuente de la pérdida del sentido moral de los hombres».[58]

El concepto de *degeneración de la raza* tuvo un peso muy fuerte en el imaginario de la época, y según el Dr. Mañé Garzón

es uno de los factores que tiene más importancia en el tratamiento del alcoholismo. La etiología no estaba desarrollada, por lo que cualquier malformación o retardo mental se le atribuía al alcoholismo o la sífilis como causa de la degeneración de la raza, al menos hasta que se desarrolló la etiología a fines de los treinta.[59]

---

54 Mostajo Baya, Mario. Aporte al estudio del alcoholismo y la alcoholemia. Tesis de prueba para optar al título de Bioquímico Farmacéutico. Publicaciones de la Universidad de Cochabamba, Imprenta Universitaria, Bolivia, 1948, p. 12.

55 Este repositorio de fuentes actualmente está extraviado en la Facultad de Medicina, a pesar de los denodados esfuerzos por recuperarlos del equipo de investigación del Dpto de Historia de la Medicina dirigido por el Dr. Mañé Garzón, a quienes les agradezco las facilidades otorgadas para acceder a bibliografía, fuentes y la orientación brindada en estos temas.

56 Lamas, Edo. Informe en *El Alcoholismo mental en el Uruguay*. En Boletín del Consejo Nacional de Higiene. Año IV, n.º 36, octubre de 1909, p. 520.

57 Rodríguez, Rafael Informe en *El Alcoholismo mental en el Uruguay*. En Boletín del Consejo Nacional de Higiene. Año IV, n.º 36, octubre de 1909, p 529.

58 Almeida Pintos, Rodolfo Dr. «El bebedor conspira contra sí mismo, contra la familia, contra la patria y contra la humanidad». LIGA NACIONAL CONTRA EL ALCOHOLISMO, o. cit., p. 47.

59 Agradezco al Dr. Mañé Garzón los aportes al respecto. Sede del Sindicato Médico del Uruguay, 4 de noviembre del 2003.

Médicos como Salterain, intentaron respaldar sus formulaciones con datos estadísticos que demostraran esta vinculación. Pero lo corriente fue establecer una estrecha relación entre el consumo de alcohol y los delitos de sangre, sin el suficiente correlato que lo avalare. La consideración de la ebriedad como causa atenuante fue uno de los temas más debatidos y en el plano jurídico se intentó considerarlo como agravante penal. Se puso especial énfasis en los factores genéticos como responsables de comportamientos heredados, es decir, el alcoholismo no solo dañaba inmediatamente a quien lo practicaba, sino que se constituyó en responsable de daños irreparables en su descendencia.

> Es indudable que ciertos niños nacen con cierta disposición para delinquir. La ley de herencia aceptada por la moderna psicología, se explica perfectamente en esta materia. Un padre dominado por el alcohol, embrutecida la conciencia, muerto el corazón, debilitado el cuerpo, solo puede engendrar hijos llenos de morbideces y anormalidades [...] El niño hijo de alcoholista, crece sin tener resistencias inhibitorias acentuadas en el espíritu. Esa carencia de resortes, hace que la criatura oscile entre dos extremos, cualquiera de ellos fáciles de empujarla a la caída. A veces, surge con un carácter donde el impulso primero, ciego y tenaz, se desencadena con la furia del huracán desatado en el desierto. No ha exageración alguna en la comparación. Estos niños, reaccionan sin que exista la menor correspondencia entre la impresión que reciben y la manera de obrar.[60]

Cuando Joaquín de Salterain se pregunta «¿Qué relación existe, entre el consumo de las bebidas alcohólicas y los fenómenos del dinamismo social?», se habilita a sí mismo con una respuesta que para él, es la respuesta de la civilización.

> La respuesta, aceptada unánimemente por el concepto universal, amengua y afrenta las conquistas de la civilización moderna. La traducen con caracteres elocuentes: el incremento del suicidio, de la delincuencia, de la enajenación mental, el apocamiento de las energías, la morbosidad adquirida o hereditaria y hasta el desenvolvimiento del espíritu de rebelión, tan en consonancia con el descenso de la moralidad.[61]

Nuestra propuesta supone una comparación según los registros de reclusión (hospitales, cárceles), o de mortalidad, siguiendo el siguiente criterio:

a. las principales causas de defunción entre la población;
b. la cantidad de internados en psiquiátricos;
c. el número de presos y delitos cometidos.

En los dos primeros casos, corresponde al médico directamente diagnosticar y tratar al enfermo o dictaminar la causa de muerte cuando ya no «hay remedio», pero en el último, según la ciencia de la criminología también le corresponde junto a otros profesionales. ¿Qué era más común en el Uruguay del Novecientos, alcohólicos locos o muertos?

---

60 Beltrán, Washington *Cuestiones sociológicas. Lucha contra la criminalidad infantil*, Montevideo, Talleres A. Barreiro y Ramos, 1910, pp 54-56.

61 Salterain, Joaquín De. «*El Alcoholismo En El Uruguay*», o. cit., p. 5.

El informe del Dr. Rafael Rodríguez sobre su trabajo en el Manicomio Nacional, es definido por él mismo como «trabajos fisiológicos y experimentación» —es decir, trabajo sobre el cuerpo de los «asilados»—, le permitieron reflexionar científicamente, lo llevaron a elaborar una hipótesis sobre tres intoxicaciones distintas: enilismo o intoxicación por el vino; alcoholismo o intoxicación por el alcohol y ajenjismo o intoxicación por el ajenjo o bebidas similares. Nos detendremos en el primero.

Para el Dr. Rodríguez,

> las alteraciones producidas por el vino en el organismo humano predominan en el aparato digestivo y anexos: la gastritis con todo su cortejo sintomático (...); el hígado, tan pronto se hipertrofia como se atrofia, se hace cirrótico (...); los desórdenes nerviosos. (...) La primera ataca la sensibilidad: picoteos y hormigueos (...). La motilidad (...) disminuye el poder muscular dando lugar a la aparición de temblores. (...) Los trastornos vasomotores (...) Las facultades mentales se hallarán afectadas: el insomnio se hará cada vez más pertinaz (...).
> Sin embargo, el enilista muere más comúnmente en el hospital que en el manicomio, porque (...) los trastornos predominan en el aparato digestivo y muchos mueren de cirrosis hepática, falleciendo el resto de tuberculosis pulmonar, complicación la más terrible y frecuente del alcoholismo en todas sus variedades.[62]

El Dr. Rodríguez era el Encargado de la sección Mujeres del Manicomio Nacional, y a pesar de la magnitud que él atribuye al problema, reflexiona desde una diferencia entre los géneros, afirmando que

> entre mis enfermas, el porcentaje de psicosis alcohólica es tan reducido que casi se puede decir que no existe más de 6 u 8 en un total de más de 400.[63]

Veamos entonces de a uno.

Alcoholismo y muerte

El alcoholismo puede terminar con la vida del enfermo por diversas formas. El alcoholismo agudo y la cirrosis de hígado son las manifestaciones directamente vinculadas a esta enfermedad; ambas llevan al enfermo a la muerte ya que el alcohol es absorbido por el organismo humano (más o menos rápido según el tipo de alimento previamente ingerido, la graduación de la bebida y la cantidad ingerida), en un 20% es absorbido por el estómago y el 80% restante por el intestino delgado. El hígado oxida la mayor parte del alcohol absorbido (90%) y el resto es eliminado por la orina, la piel, la saliva, leche materna, etc.[64]

En el Novecientos, la tuberculosis —principal causa de mortalidad— estaba también ligada al alcoholismo. Incluso el origen de las Ligas Antialcohólicas está en la Liga Antituberculosa, donde las cartillas repartidas para su conocimiento

62 Rodríguez, Rafael Informe en «El Alcoholismo mental en el Uruguay», o. cit., pp. 522 a 530.
63 Ibídem, p 530.
64 Arce, Ivonne Dra. *Alcoholismo. Epidemiología y profilaxis,* o. cit., p. 494.

entre la población se refieren concretamente a este vínculo.[65] La Cartilla sobre Tuberculosis escrita por el Dr. Alberto Brignole (Director del Hospital Fermín Ferreira), y aprobada por la Sociedad de Medicina de Montevideo para ser difundida en las escuelas primarias muestra este vínculo. En esas páginas, el autor se dirige en forma dialogada para transmitir mejor los conceptos de higiene individual y colectiva contra la «peste blanca», y constituye un ejemplo de concentración de esos miedos sociales referidos.

> Las bebidas alcohólicas son muy peligrosas. El alcohol es el gran amigo de la tuberculosis. Si nadie bebiera ni hubiera bebido nunca, habría un 80 por 100 menos de tuberculosos y locos. El alcohol es perjudicial para el que bebe y para sus hijos. Para el que bebe porque lo lleva a la tuberculosis, a la locura, al crimen o a la pérdida de su salud y de sus fuerzas. Para los hijos porque estos suelen nacer débiles o idiotas. No debe tomarse pues, bebidas alcohólicas.

A través de los Anuarios Estadísticos no es posible identificar el origen de la tuberculosis, lo que imposibilita manejarla como una variable a la hora de comparar las enfermedades directamente vinculadas a la muerte por alcoholismo. Por esta razón, elaboramos un cuadro comparativo con dos variables —alcoholismo agudo y cirrosis de hígado—, que comparamos con el total general de fallecidos.[66]

Cuadro 1. Defunciones por alcoholismo agudo y cirrosis de hígado

Año	Alcoholismo agudo o crónico	Cirrosis del hígado	Total general	% de muertes por alcoholismo agudo y cirrosis sobre el total de fallecidos
1901	26	90	12.594	0.92
1902	22	89	13.439	0.83
1903	20	69	13.673	0.65
1904	16	52	11.515	0.59
1905	22	69	13.612	0.67
1906	26	46	15.083	0.48
1907	25	69	15.561	0.60
1908	32	55	14.421	0.60
1909	30	69	15.249	0.65
1910	31	69	16.515	0.61

65 Brignole, Alberto Dr., «Cartilla sobre la Tuberculosis», Aprobada y Publicada por la Sociedad de Medicina de Montevideo. Imprenta El Siglo, Montevideo 1918, p. 14.

66 La información fue elaborada en base a los Anuarios Estadísticos. En ellos, a partir de 1926 se comenzó a separar entre cirrosis alcohólica y cirrosis no específica. Si bien según el Dr. J. Praderi «hay cirrosis por malformaciones congénitas o hepatitis mal curadas, porque no todos los cirróticos son alcoholistas». (Sede del Sindicato Médico del Uruguay, 4 de noviembre del 2003). Consultado al respecto el Dr. Mañé Garzón aconsejó realizar un análisis conjunto ya que «la cirrosis de hígado era el 95% por alcoholismo. Puede que alguna no, pero lo más era por esto, algunos por pudor no lo declaraban por eso aparece sin especificar». Entrevista realizada al Dr. Mañé Garzón el 10 de setiembre del 2003.

Año	Alcoholismo agudo o crónico	Cirrosis del hígado	Total general	% de muertes por alcoholismo agudo y cirrosis sobre el total de fallecidos
1911	31	77	16.552	0.65
1912	28	65	16.745	0.56
1913	31	70	15.374	0.66
1914	23	72	15.350	0.62
1915	19	51	16.602	0.42
1916	15	63	20.338	0.38
1917	6	50	17.348	0.32
1918	24	52	20.009	0.38
1919	11	49	18.904	0.32
1920	9	55	19.041	0.34
1921	8	55	18.449	0.34
1922	5	48	16.415	0.32
1923	14	58	18.110	0.40
1924	16	62	19.132	0.41
1925	15	56	19.332	0.37
1926	17	54	17.828	0.40
1927	13	59	19.939	0.36
1928	1	83	19.070	0.44
1929	4	60	19.660	0.33
1930	7	47	20.049	0.27
TOTALES	547	1.863	505.909	0.48

Fuente: Anuarios Estadísticos 1900-1931. Elaboración propia.

El análisis es revelador en cuanto a que coincide que las principales causas de mortalidad no eran entonces el alcoholismo o la cirrosis, sino la tuberculosis, meningitis, o bronconeumonías.

En la actualidad, las causas de defunciones por enfermedades provocadas por el consumo de alcohol tienen un leve aumento con relación a las tres primeras décadas del siglo XX.

Cuadro 2. Principales causas de muerte / MSP 2001-2002

n.º de orden	causas de defunciones	defunciones	porcentajes
1	Todas las causas	31228	100
2	Enf. del aparato circulatorio	10472	33.5
3	Tumores (neoplasias)	7447	23.8
4	Enf. crónicas de las vías respitatorias inferiores	1289	4.1
5	Accidentes y efectos adversos	1182	3.8
6	Infecciones respiratorias agudas y neumonía	1059	3.4
7	Trastornos mentales y del comportamiento	743	2.4
8	Ciertas enfermedades infecciosas y parasitarias	663	2.1

n.º de orden	causas de defunciones	defunciones	porcentajes
9	Diabetes Mellitus	656	2.1
10	Lesiones autoinflingidas intencionalemte (suicidio)	505	1.6
11	Ciertas afecciones origomadas en el período paranatal	296	0.9
12	Insuficiencia renal crónica y no específica	300	1
13	Cirrosis, fibrosis y enf. alcohólica del hígado	224	0.7
14	Signos, síntomas y estados morbosos mal definidos	2295	7.3

Fuente: Dirección General de la Salud – MSP 2001-2002
en Anuario Estadístico El Observador, 2001-2002, p. 66

Alcoholismo y locura

Alcoholismo y locura son vistos desde el discurso médico como un binomio difícil de separar. Lo que ha variado es el mecanismo de identificación del problema y los marcos comparativos hasta el presente. En el período estudiado, los estudios sobre los enajenados por alcoholismo fueron los más demandados desde el estado.

En un primer caso, la Comisión Nacional de Caridad y Beneficencia Pública solicitó informes a los médicos responsables del Manicomio Nacional, que relacionaban el alcoholismo con los problemas mentales. Según las declaraciones del Dr. Eduardo Lamas,

> la influencia del alcoholismo directa o indirectamente sobre los asilados es de tal magnitud, que la considera la más perniciosa de cuantas causas provoquen la locura, ejerciendo una influencia sobre el individuo y su descendencia desde el punto de vista físico, intelectual y moral. El alcohol intoxicando la célula cerebral, trastornándola en sus funciones y destruyéndola en su esencia, da lugar a una serie de trastornos mentales cuyo término en la demencia. (…) La locura alcohólica, siendo distinta de todas las otras formas de locuras, puede complicarlas, enmascararlas, precipitar su aparición, acelerar su marcha, y por fin ser el punto de partida de un delirio parcial con tendencia a la sistematización o a la cronicidad. (…) En nuestro manicomio, en la sección a mi cargo, puede considerarse un término medio de los alcoholistas entrados en el 20 al 25%.[67]

La respuesta es el informe del Dr. Etchepare durante más de diez años en el Manicomio de la República, en el cual concluye que el 21.60% de las alineaciones masculinas atendidas en dicho establecimiento son producto del alcoholismo, mientras que en las mujeres el porcentaje es notoriamente más bajo, un 2.62%. Su informe da cuenta también de la imagen de «la» mujer uruguaya frente al problema del alcoholismo:

> no creo incurrir en error cuando afirmo que la mujer uruguaya es en este concepto, la más pura de los países civilizados.[68]

67 El Dr. Eduardo Lamas era el médico encargado de la Sección «Hombres» del Manicomio Nacional. Lamas, Edo. Informe en «El Alcoholismo mental en el Uruguay»., o. cit., pp. 519 a 521.

68 Etchepare, Bernardo «Rol de la mujer en la lucha contra el alcoholismo», o. cit., p. 280

De todas formas concluye que de un 2 a un 2,5 % de las locuras alcohólicas corresponden a mujeres y afirma categóricamente que cuando las mujeres se intoxican, lo hacen «profundamente».[69]

En segundo término, la Cámara de Representantes también debatió el tema, y solicitó un informe sobre lo que llamaron «la influencia directa o indirecta del alcoholismo en las enfermedades de los asilados y asistidos en los hospitales, manicomios, etc., de la capital y del interior».[70]

El responsable del mismo fue, una vez más, el Dr. Bernardo Etchepare. Presentó los resultados de esos diez años de análisis clínicos en forma más detallada, convencido de la excepcionalidad del Manicomio de la República, en tanto asistía a la casi totalidad de los alcoholista alienados que habían en el país, lo que le habilitaba a decir que era «la verdad completa sobre el tópico señalado».[71]

Su certeza da cuenta del lugar del conocimiento científico y el estatuto de verdad sobre el objeto de estudio. La primera parte de su informe está centrada en definir el alcoholismo mental y lo que afecta a las facultades psíquicas y realiza un llamado de atención a las autoridades para «combatir la funesta costumbre» del alcoholismo tomando ejemplos de otros países, con la certeza de que «el alcohol es la piedra de toque de la degeneración [de la raza]»[72], que comienzan con distintos tipo de ebriedad hasta llegar a la más grave, el delirium tremens.

En este punto advierte que si bien abundaban los alcoholista el nuestro país, muchos de ellos no pasaban por el Manicomio, dado que no existía en la legislación la obligatoriedad de la reclusión del alcoholista sin alienación concomitante; esta observación esconde el hecho que si bien el problema del alcoholismo era extendido en la sociedad, las formas de resolverlo no eran lo mismo en todas las clases sociales.

El análisis de su investigación es claro al mostrar que los hombres y mujeres tomados como objeto de estudio, esto es la población que ingresaba al Manicomio, provenía de los sectores populares. Los cuerpos investigados eran del hombre y la mujer *indigentes* o *pensionistas*. Las estadísticas de diez años, dan cuenta que existe una proporción promedio de 23% de alcoholistas entre los hombres indigentes alienados ingresados; en el caso de los hombres pensionistas, el porcentaje es de 17,64. En el caso de las mujeres la proporción baja; entre las indigentes el 2,73% de las alienadas eran alcohólicas; y entre las pensionistas, bajaba aún más la proporción al 2,12%. Estas cifras son también fuente de reflexión para Etchepare, que tiene la sospecha que puede haber otros alcoholismos «domésticos», que se esconden en los hogares de los sectores medios o altos tanto como en clubes

69 Ibídem, p. 281.

70 Etchepare, Bernardo «El alcoholismo mental en el Uruguay», *Boletín del Consejo Nacional de Higiene. Anexo al n.º 35,* Montevideo, 1909, p. 1

71 Ibídem p. 1.

72 Ibídem p. 4.

exclusivos, porque estas estadísticas confirman que «son los pobres los que frecuentan más asiduamente los cafés o las tabernas».[73]

Sus investigaciones entre 1899 y 1908, analizan también el rango etáreo, dando cuenta que el alcoholismo entre los hombres alienados es más fuerte entre los 31 a 40 años, seguido por los 41 a 50 y los de 21 a 30; igual relación que en las mujeres, salvo en el último tramo que se da más entre los 51 a los 60 que entre las más jóvenes.

En cuanto al estado civil, entre los hombres solteros se da mayor proporción que entre los casados, siendo exactamente al revés en las mujeres. Para Etchepare la respuesta a este comportamiento es una suerte de crisis que provoca la maternidad, dejando entreabierta aquí sus propias consideraciones y prejuicios al respecto:

> la maternidad es una fuente de quebrantos morales para ella, sobre todo en las clases pobres, y de quebrantos físicos por la autointoxicación que origina frecuentemente el embarazo, la extenuación en una lactancia dentro de un medio triste y precario (...).[74]

En cuanto a nacionalidades, se da un paralelismo bastante absoluto en hombres y en mujeres, dando la nota los uruguayos en casi un 40%, seguidos por los italianos en un casi 29% y los españoles con un 17,5%.

Entre las profesiones de los alienados alcohólicos, sobresalen los obreros (denominados jornaleros). De los 618, 256 son obreros seguidos con mucha diferencia por los agricultores, comerciantes, empleados y militares. En cambio en las mujeres, la mayoría aparece bajo el rubro ambiguo de labores, seguidas por las cocineras. Etchepare sostiene que en realidad, el rubro labores esconde otras profesiones que las mujeres no dicen al ingresar al Manicomio:

> Nuestra estadística señala solamente dos rameras alcoholistas, y tengo la seguridad de haber visto mayor número de meretrices afligidas de tal vicio.[75]

Para el Dr Etchepare, la nueva legislación obrera tiene como contrapartida un cúmulo de horas libres para los trabajadores (que sin duda son fuente de malos hábitos); propone como solución a las horas ociosas que provocan el habito de ingesta de alcohol, ocupar el tiempo dando

> otra derivación a sus energías sanas (...) Es necesario el fomento de las escuelas para adultos, diurnas y nocturnas, para empujarlos a la instrucción, llevándolos a la lectura de obras de propaganda antialcohólica para defenderlos de su principal enemigo.[76]

La medicina recomendaba la disciplina a través de la educación y la obra de las Ligas de Templanza. El informe sigue más adelante con el análisis de los alcoholistas crónicos, analizando las causas de la muerte (marasmo), y definiendo al alcoholismo como una enfermedad que como tal, requiere al médico para solucionar. Y reafirma que todos los alcoholes son perjudiciales

---

73 Ibídem p. 10
74 Ibídem, p. 15
75 Ibídem, p. 20
76 Ibídem, p. 20.

La costumbre de beber aguardiente conduce rápidamente al alcoholismo, pero también las bebidas llamadas higiénicas contienen alcohol: no hay más que diferencia de dosis. El que todos los días bebe una cantidad inmoderada de vino, sidra o cerveza, seguramente se hace tan alcohólico como el que bebe aguardiente.[77]

Por otro lado, las investigaciones del Dr. Joaquín de Salterain dan cuenta que los enfermos por enajenación —resultado del exceso de ingestas alcohólicas—, muestran un aumento entre 1906 y 1920.[78] La elaboración del cuadro y la comparación entre lo que se consideraba entonces sanos y enfermos, da cuenta también de la preocupación médica de la época, de la necesidad de separar en lugar de incluir comparaciones con otras patologías.

El reconocimiento de los enfermos es a partir del reconocimiento del sujeto sano; entre ellos (los otros) y uno (el mismo), es la construcción de la diferencia.

Cuadro 3

Años	enajenados	hab. por loco
1906	1240	876
1907	1310	856
1908	1408	779
1909	1454	738
1910	1478	752
1911	1506	798
1912	1488	823
1913	1600	782
1914	1710	758
1915	1785	745
1916	1935	704
1917	1994	698
1918	2030	699
1919	2039	717
1920	2154	694

Fuente: Salterain, Joaquín de,
«Breves anotaciones sobre el acoholismo en Uruguay», p. 399.

A mediados del siglo xx, el Dr. Juan C. Chans Caviglia se refirió a la asistencia desarrollada por el Servicio Médico Social Anti Alcoholista desde los Dispensarios de Higiene Mental desde 1942, que resulta útil como indicador etáreo y motivacional.

77 Ibídem, p. 30.

78 Las cifras corresponden al Manicomio Nacional entre 1906 y 1913 y a la Colonia de Alienados entre 1913 y 1920. Salterain, Joaquín de, «Breves anotaciones sobre el alcoholismo en Uruguay», o. cit., p. 399.

El 50% de las personas que se atienden en el Dispensario, comenzaron a alcoholizarse de acuerdo a un promedio de edad de alrededor de los 20 años, lo que nos sugiere interesantes comentarios pues tiene esta observación importantes aplicaciones con vistas a la profilaxis y a la asistencia. Se trata de una edad temprana, en plena adolescencia, o en los albores de la juventud cuando la personalidad aún no ha cristalizado y es todavía susceptible de modelarse (…). Explorando las causas por qué el menor ha comenzado a beber, hallamos que entra en juego la influencia de los amigos y compañeros, con quienes, así como ha aprendido a fumar, aprende más tarde también a beber (…) se siente hombre.[79]

Alcoholismo y criminalidad

El discurso médico interviene e interpreta los males del cuerpo, medicalizando y moralizando su accionar. Pero los cuerpos están en realidad «inmersos en un campo político; las relaciones de poder operan sobre él (…) lo marcan, lo dominan (…) exigen de él unos signos».[80] Cuando Michel Foucault propone analizar los métodos punitivos más que como consecuencias de la aplicación del derecho o indicadores de estudios sociales, como técnicas específicas de ejercicio de poder, establece también que ese saber sobre los cuerpos y ese dominio de sus fuerzas se realiza con una tecnología. Pero se trata de una tecnología fragmentaria y difusa; es decir, una tecnología que no es posible localizar en un tipo único de instituciones o aparato estatal, sino que se recurre a ella cuando es necesario; el poder que se ejerce no es una propiedad sino una estrategia, unas técnicas, es decir, «este poder se ejerce más que se posee».[81]

Y los médicos ejercieron ese poder. Influyeron en el sistema legislativo proponiendo directamente proyectos de ley; en los sistemas de reclusión, proporcionando estadísticas y proponiendo mecanismos de control como solución al problema del alcoholismo; y en el cuerpo social vinculando la inclinación del individuo alcohólico al crimen contra la propiedad privada, pública o el individuo.

En este primer tercio del siglo xx se desarrolla la criminología y aparece el del Boletín de Criminología y Ciencias Afines.[82] En el primer número surge la propuesta de creación de un Instituto de Criminología anexo a la Penitenciaría Nacional y la clasificación de los

penados recluidos en el Establecimiento Penitenciario, según el Método Criminológico del Profesor Ferri (modificado por J. M. Estapé) Profesor de

79 Chans Caviglia, Juan Dr. Asistencia Médico-social Antialcoholista. Liga Nacional contra el Alcoholismo, «Congreso Internacional Contra el Alcoholismo», o. cit., p. 159.
80 Foucault, Michel «Vigilar y castigar. El nacimiento de la prisión». s xxi, Argentina, 1989, p. 32.
81 Ibídem, p. 33.
82 La publicación era dirigida por el Prof. Luis A. Barbagelata y corresponde al Instituto de Estudios Superiores de Montevideo, presidido por el Ing. Eduardo García de Zúñiga.

Antropología Criminal del Instituto de Estudios Superiores. Director del establecimiento Penitenciario.[83]

Se clasifican los delincuentes según diversos criterios, se los describe, se diferencian entre hombres y mujeres, y se reseña la falta, proporcionando todo un *corpus* sobre la criminalidad. Se presenta además una detallada estrategia de lucha contra la *delincuencia o criminalidad*, comprendida en diversas líneas de *defensa médico-psico-social*.

La Primera Línea de Defensa establecía objetivos claros:

> combatir el analfabetismo, el alcoholismo y las toxicomanías, la miseria fisiológica y la miseria moral. (...)Combatir de una manera sistemática e implacable las enfermedades venéreo-sifilíticas, la tuberculosis y el cáncer. Así se evitaría la degeneración física, intelectual y moral de nuestra raza, cuyos frutos malditos son: la delincuencia, la Prostitución, la Locura y el vagabundaje. Resumiendo: la primera línea de defensa médico-psico-social contra la delincuencia gira alrededor de un eje constituido por el Hogar y la Familia y sus satélites obligados, representados por la Tradición, la Patria y la Religión.[84]

En la segunda, se propone la deportación de los indeseables y una rigurosa selección de la inmigración, además de la esterilización de los «grandes delincuentes» La tercera, es la línea de readaptación a la sociedad, para lo cual se propone la creación de un Instituto de Readaptación Social, que converja en la última y cuarta línea en acciones hacia el *perfeccionamiento de la raza*.

Pero hubo también una serie de proyectos de ley para el control de los delitos realizados con vinculación al consumo de alcohol, impulsados por médicos. Así, el proyecto del diputado Mateo Legnani, titulado «Represión del alcoholismo», en su primer artículo puede leerse:

> Serán considerados delitos, designados bajo el nombre genérico de *alcoholismo* y castigados con multa de 200 a $ 1.000 o prisión equivalente, el regalo o la venta de bebidas alcohólicas, sin exceptuar el vino, la cerveza, la sidra y líquidos menos ricos en alcohol.[85]

Incluso propuso considerar como delitos «castigados con multa de 200 pesos a 1.000 pesos o prisión equivalente, el regalo o la venta de bebidas alcohólicas, sin exceptuar el vino, la cerveza, la sidra y líquidos menos ricos en alcohol».[86]

La fundamentación del Diputado Francisco García y Santos del proyecto de ley del Senador Federico Capurro sobre rectificación de alcoholes, muestra la incidencia directa de los estudios médicos sobre el marco jurídico.

> Yo, a propósito de observaciones estadísticas hecha en el Manicomio Nacional, sostuve desde las columnas de El Día, la necesidad de que se tomaran serias

83 Instituto de Estudios superiores de Montevideo. Boletín de Criminología y Ciencias Afines. Numero 1, Montevideo, Talleres Gráficos de A. Monteverde & Cía, 1935, p. 5.

84 Ibídem, p. 25.

85 Legnani, Mateo «Proyectos de Higiene»., o. cit., p. 85.

86 Ibídem.

medidas para poner un dique a la ola de alcoholismo, que avanza de una manera alarmante entre nosotros (...) [87]

El Dr. J. de Salterain en una de sus recurrentes publicaciones al respecto, presenta una hipótesis que relaciona directamente delincuencia–alcoholismo–pobreza. Según él, dado que la enseñanza primaria estaba muy extendida en el país en relación muy favorable incluso con el resto de América, la explicación posible al alto índice de alcoholismo en jóvenes (según cifras de comisarías) era una cuestión de clase: «la intemperancia en los hogares pobres y la carencia de ejemplos moralizadores (...)».[88] Para apoyarlo, realiza un cuadro con las entradas y salidas de ebrios en comisarías de Montevideo entre 1911 y 1920 por género y por edad. Este cuadro constituye el primero en su género.

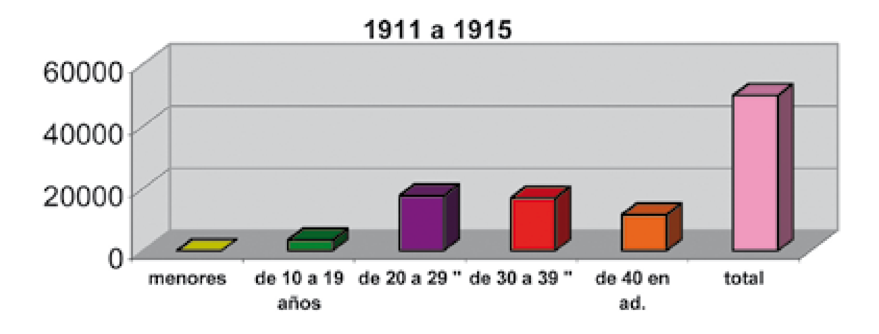
Cuadro 4. Entradas y salidas de ebrios en las comisarías de Montevideo (1911-1920)

	1911 a 1915	1916 a 1920	total
Varones	46.940	36.688	83.628
Mujeres	3.060	2702	5762
Total	50.000	39.390	

	1911 a 1915	1916 a 1920
Menores	40	2
de 10 a 19 años	3.536	1.793
de 20 a 29 años	17.775	14.316
de 30 a 39 años	16.973	13.751
De 40 en adelante	11.676	9.506
Total	50.000	39.368

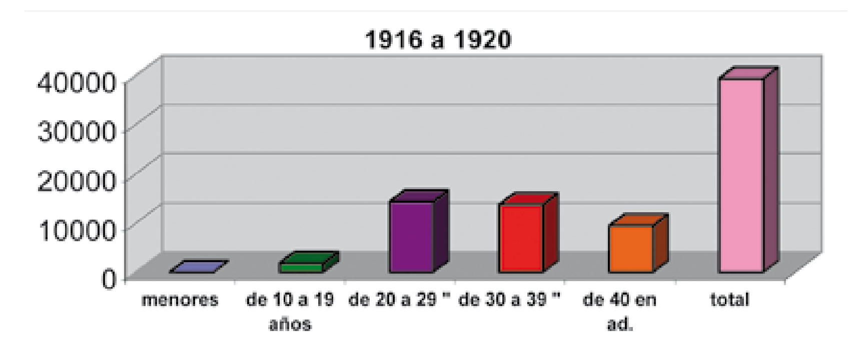
Fuente: Elaboración propia sobre registros del Manicomio Nacional (1906 a 1913) y de la Colonia de Alienados (1913 a 1920

Gráfica 1.



87 García Santos fue también Director del Manicomio Nacional, y su participación parlamentaria corresponde a su diputación por el Dpto. de Treinta y Tres. García y Santos, Francisco «El alcoholismo. Locura y criminalidad», Imprenta La Nación, Montevideo, 1899, p. 7.

88 Salterain, Joaquín de, «Breves anotaciones sobre el alcoholismo en Uruguay», o. cit. p. 398.



Fuente: Elaboración propia sobre registros del Manicomio Nacional (1906 a 1913) y de la Colonia de Alienados (1913 a 1920).

Un par de años más tarde, las Memorias de la Jefatura de Policía para el año 1922 relativizan esas percepciones porque brinda elementos que hacen posible comparar en cifras quiénes cometieron delitos estando ebrios y quiénes lo hicieron estando sobrios.

Cuadro 5. Memorias de la Policía de Montevideo 1919-1922

Delitos	Tentativa de Robo	Extorsión	Estafa	Tentativa de estafa
Dementes				
Ebriedad manifiesta				
Algo ebrios				
Normales	10	1	56	26
Sin especificación			4	

Delitos	Apropiación Indebida	Usurpación	Daños	Total general
Dementes	1			1
Ebriedad manifiesta			9	13
Algo ebrio			6	18
Normales	50		36	708
Sin especificación				9

Fuente: «Memorias de la Policía de Montevideo. 1919-1922». Sr. Jefe de Policía Gral. Juan A. Pintos. Presidente, Baltasar Brum., Barreiro y Ramos, 1922. 1er cuadro p. 433. El cuadro original discrimina por género, lo que posibilita toda una línea de investigación al respecto.

La clasificación que ordena estas Memorias buscó detallar cuidadosamente por tipo de delito cometido (hurto, estafa, extorsión, etc.), discriminando entre hombres y mujeres, reconociendo además el estado en que se encontraban cuando cometieron la falta.

Así encontramos que el total de delincuentes que se encontraba en condiciones «normales» era de 708, mientras que se consideró en estado de «algo ebrios» a 18 y en estado de «ebriedad manifiesta» a 13 (y como especificación habría que decir que todos ellos fueron hombres). O sea, un 2.4% de delincuentes «algo ebrios» y un 1.8% de delincuentes «ebrios manifiestos» cometieron los delitos contra la propiedad en Montevideo en 1922; el gran porcentaje del 95,8% de los delincuentes estaban en condiciones normales. A la luz de estas estadísticas, la vinculación entre ebriedad y delincuencia no encuentra suficiente sustento; pero no es la única fuente. Los Anuarios Estadísticos posibilitan la confección de dos cuadros diferentes. Uno de ellos es el resultado de la contabilidad de hombres y mujeres ingresados como presos por ebriedad, y el segundo está conformado por los detenidos por ebriedad y puestos en libertad.

La comparación de ambos registros da cuenta de la atmósfera que se respiraba cotidianamente en esta población. Es decir, dada la alta cantidad de detenidos por ebriedad, nos podemos hacer una idea que debía ser usual en el paisaje la visión de policías arrestando gente en las calles y tabernas, el protagonismo fundamentalmente masculino en revueltas callejeras o las domésticas víctimas del alcohol; es decir, una exhibición pública de los excesos del alcohol.

Esa imagen «detestable» podía ser un síntoma de la «degradación de la raza y la sociedad», lo que dio impulso a la fuerte campaña antialcoholista.

Cuadro 6. Jefaturas Políticas y de Policías. Entradas de presos por ebriedad

totales	año	total ebrios	total presos ROU	porcentaje
	1917	29		
	1918	21	8369	0,25
	1919	0	978	0,00
hombres	1920	50	9568	0,52
mujeres	1920	0	1205	0,00
totales	1921	11	8950	0,12
hombres	1922	22	8976	0,25
mujeres	1922	0	0	
hombres	1923	257	10636	2,42
mujeres	1923	17	2211	0,77
hombres	1924	162	8510	1,90
mujeres	1924	8	1151	0,70
hombres	1925	416	11198	3,71
mujeres	1925	17	1135	1,50
hombres	1926	549	11324	4,85
mujeres	1926	9	1610	0,56
hombres	1927	103	12865	0,80
mujeres	1927	5	1187	0,42
hombres	1928	109	13191	0,83
mujeres	1928	10	1611	0,62

totales	año	total ebrios	total presos ROU	porcentaje
hombres	1929	110	14133	0,78
mujeres	1929	7	2297	0,30
hombres	1930	383	14597	2,62
mujeres	1930	17	1598	1,06
totales		2302	147300	1,56

Fuente: Anuario estadístico de la ROU

En cambio este otro cuadro (detenidos y puestos en libertad) muestra que los concretamente procesados por ebriedad son muchos menos. Por ejemplo, es de destacar que en 1920 entraron y salieron de las comisarías 12.366 hombres y 1259 mujeres bajo la categoría «alcoholistas», y sin embargo, solo fueron procesados 50 hombres, que correspondía al 0,52% de los presos totales.

Las categorizaciones médicas son también referencias legales a la hora de considerar la inimputabilidad de los delitos. Es así, que el Código Penal establece que no es imputable el que ejecuta un acto en estado de embriaguez, y considera que el ebrio habitual y el alcoholista deberán ser internados en Asilo.

> Se considera ebrio habitual el que se embriaga periódicamente y en ese estado comete delito o provoca escándalo, tornándose peligroso. Se reputa alcoholista al que por la costumbre de ingerir alcohol, sin llegar a la embriaguez, hubiera cometido el hecho en el estado previsto en el artículo 30 del Código.[89]

Esta información solo es posible obtener con el conocimiento preciso sobre el ebrio, sus hábitos, sus comportamientos sociales, su «disponibilidad» para actuar contrario a las normas.

Y este dispositivo de control es puesto en práctica y narrado por el Dr. José Abella en la población carcelaria. Las «noticias» de esta práctica aparecieron cuando se sometió a más de mil reclusos del Establecimiento de Detención y del Penitenciario a un interrogatorio individual

> uno por uno y sin testigos, se les abordó, en una demanda de datos personales que eran en parte controlados, por el extracto de la ficha delictiva que teníamos por delante.[90]

El cuestionario estaba referido a cinco preguntas,

> nacionalidad, edad, procedencia o actividad precarcelaria o intercarcelaria (tratándose de los habituales); si anímicamente practicaban una amplia indulgencia respecto al uso abusivo de las bebidas alcohólicas o si por el contrario eran refractarios. En el caso del alcoholismo declarado o comprobado —tratábamos de aclarar— por la anamnesis, hasta qué punto podía encontrarse conexión directa entre el delito y la intoxicación etílica. Llegamos en nuestra encuesta a

89 Código Penal ROU, Código Penal (Ley 9.155) Libro I, Parte general, Título I, art. 31 y 32.

90 Abella, José Dr. El factor alcoholismo en nuestra población carcelaria. LIGA NACIONAL CONTRA EL ALCOHOLISMO, o. cit., p. 333

la cantidad de 473 alcoholistas confesos en una masa carcelaria, que sumaba el millar exacto de recluidos.[91]

La indagación separó en subgrupos por edades y por actos criminales. El grupo de *homicidas* está compuesto por 238 reos, de los cuales 114 son identificados como «alcoholistas confesos»; en rapiñas se cuentan 38 de los cuales «25 declaran su indulgencia para el vicio»; entre los violadores hay 48 casos siendo 35 alcoholistas declarados; entre los proxenetas hay 6 casos, de los cuales la mitad son comprobados y la otra mitad dudosos; y entre los parricidas hay 4, siendo 3 de ellos alcoholistas confesos.

El dudoso, presenta la afectividad y moralidad tan embotadas, que hacen sospechar una debilidad especial para su sistema nervioso por predisposición hereditaria de origen alcohólico.[92]

Este análisis lo hace concluir que en todos los interrogados,

el alcoholismo se hace presente, en forma directa o indirecta. Vale decir, como elemento propulsor, que dirige el brazo armado en el instante de su ejecución criminosa; o indirectamente, degradando previamente su personalidad, crapulizándolo hasta convertirlo en un perverso, que libera sus tendencias instintivas antisociales, por ausencia de sentimientos morales; lo que lo hace que para delinquir sea innecesaria la previa ingestión de tóxico.[93]

Esta conclusión es tan rotunda que pone en duda la anterior clasificación sobre si el inculpado estaba ebrio o no al momento de cometer el crimen. Con la sola presencia del antecedente alcohólico o la predisposición al mal debido a una «debilidad del sistema nervioso» (posiblemente herencia alcohólica), el individuo pasa a ser un criminal producto del alcoholismo.

Y estos alcohólicos ¿qué tomaban?

Desde luego se nos presentan dos bebidas diríamos populares con un porcentaje de consumo predominante: la caña y el vino. Es así que de los 473 encarcelados alcoholo-indulgentes (...) 219 lo son para la caña y la grapa, y 209 para el vino, ese famoso vino que los comerciantes llaman natural, pero que también lleva a la embriaguez (...).[94]

Los datos relevados muestran que en los tres escenarios analizados —manicomio / muerte / delincuencia—, la visión del alienado alcohólico impactó fuerte en el imaginario de los sectores más hegemónicos, tanto más que las cifras.

El alcoholismo fue una variable que agudizó algunas paranoias y potenció enfermedades nerviosas, pero la muerte producto del alcoholismo fue más frecuente por cirrosis y alcoholismo agudo que por locura, siendo incluso estas un índice comparativamente bajo con respecto a otras causas de muerte. Por último, los detenidos por alcoholismo fueron indudablemente un número importante de hombres y mujeres, que debieron haber protagonizado disturbios varios que

91 Ibídem, p. 334.
92 Ibídem, p 335.
93 Ibídem, p. 336.
94 Ibídem, p. 339.

ameritaron el comentario de los vecinos y la prensa; sin embargo, la gran mayoría fueron liberados tal como muestran los registros de procesados por alcoholismo. El hecho es que el manicomio, el hospital y la cárcel albergaban en su mayoría población correspondiente a los sectores populares, cuyo «vicio» (léase formas de relacionamiento), giraba precisamente en torno al alcohol.

La promoción

El diverso universo de los discursos médicos, de alguna forma organizó al sector vitivinícola a agudizar su posicionamiento para impulsar su industria de varias formas:

a. mostrando los poderes tónicos de los vinos recurriendo a publicidades, citas de hombres notables;
b. separando los efectos nocivos del alcoholismo en general de la práctica higiénica de beber vinos naturales;
c. enseñando a degustar y vincular el placer de los sentidos con la bebida; y
d. incrementando las investigaciones sobre los beneficios en el organismo de tomar vino moderadamente, intentando así influir directamente en el consumo.[95]

Hubo dos modalidades de batallar contra esta «mala prensa»: una hacia el exterior (publicidad positiva, referencias a médicos extranjeros, etc.); y otra hacia el interior, con cursos prácticos de vinificación para intentar mejorar la calidad de los productos, y su difusión. Por eso, cada número de la Revista de la Unión de Viticultores y Bodegueros incluía un recuadro que buscaba motivar al empresario a mejorar:

> Los vinos hay que conservarlos mayor tiempo en las bodegas. Lea y estudie los medios de conseguir ese propósito. No dependa siempre de otros. Usted debe saber lo que agrega a su vino, y si podrá conservarlo el tiempo que su clientela le pida sin alteraciones perjudiciales.[96]

Estas alteraciones perjudiciales no eran otra cosa que el mal gusto y las consecuencias perjudiciales en el organismo de los consumidores.

La promoción del consumo de vinos fue dispersa, mal organizada y variable, al menos hasta que se crea el Comité Pro Vino (1928). A partir de esta iniciativa, los esfuerzos en posicionar el vino en el mercado interno fueron más o menos coordinados. La mirada sobre estos mensajes que se articulan desde la diferencia, no elude la interrogante sobre si es posible tratarlos como un conjunto de

---

95 Ver al enólogo italiano A. N. Galanti defendiendo los poderes calóricos del vino natural (El vino. La industria vitivinícola uruguaya. Estudio crítico ilustrado. Tip. Italia, Mendoza, 1918 o la conferencia en el Teatro Artigas bajo el patrocinio de la Unión Industrial Uruguaya: De la cepa a la copa, Montevideo, 1929, donde se refiere concretamente a las diferencias al interior del discurso médico. Según Galanti, el hecho de que unos lo proscriben y otros los prescriben radicó en el desconocimiento de algunos de las propiedades que tiene el vino como bebida natural.

96 RUVBU, n.º 24, Mayo de 1925, p. 6.

enunciados. Una observación de estos desde las ciencias de la comunicación y la semiótica, abriría un amplio campo de estudio sobre las condiciones de emisión y recepción del mensaje y el receptor.

Las imágenes que hemos seleccionado, en su mayoría son mensajes publicitarios y por tanto, imposibles de reducir la estructura gráfica a la icónica. Y justamente en este período se produce un giro histórico, cuando el texto pasó de ser objeto primario de la comunicación a connotar la imagen. Hoy,

> la imagen ya no ilustra la palabra; es la palabra que, estructuralmente, es parásita de la imagen (...) La imagen funcionaba como una vuelta episódica a la denotación, a partir de un mensaje principal (el texto) sentido como connotado, puesto que necesitaba, precisamente, una ilustración; en la relación actual, la imagen no viene a aclarar o a la palabra; es la palabra que viene a sublimar, patetizar o racionalizar la imagen; pero como esta operación se hace a título accesorio, el nuevo conjunto informativo parece fundarse principalmente en un mensaje objetivo (denotado), del cual la palabra no es más que una suerte de vibración secundaria, casi inconsecuente. Antes, la imagen ilustraba el texto (lo hacía más claro); hoy en día el texto hace más pesada la imagen, le impone una cultura, una moral, una imaginación; antes había una reducción del texto a la imagen, hoy, una amplificación de una a otra: la connotación ya no se vive más que como la resonancia natural de la denotación fundamental constituida por la analogía fotográfica. Nos encontramos pues frente a un proceso caracterizado de naturalización de lo cultural.[97]

Detrás de las conductas esperadas por el emisor del mensaje hay un cúmulo de decisiones personales que responden a los recursos propios de cada individuo, a su acceso a la información y al grupo social en que está inserto que le proporciona determinados códigos y valores, un estilo de vida, una concepción de la moral, la ética y la estética que se percibe en sus gustos y comportamientos: su cultura.

La recepción del sujeto no es pasiva, sino que se inscribe en un horizonte de expectativas (psicológicas, históricas, culturales).[98] Es decir, hay que indagar entre lo que quiere decir el mensaje y lo que el destinatario encuentra con referencia a su sistema de significación y sus propios deseos. ¿Qué se ve cuando se ve? ¿cómo se decodifican esos mensajes?

> El cuadro tiene el poder de mostrar lo que la palabra no puede enunciar, lo que ningún texto podrá hacer leer. A la inversa, lo que Marin llamará la distancia entre lo visible y los textos, deja a la imagen como algo extraño a la lógica de la producción del sentido que conllevan las figuras del discurso.[99]

La realidad es percibida por una intrincada operación de clasificación construida por los distintos capitales culturales de los individuos y sus relaciones

97 Barthes, Roland E*l mensaje fotográfico*. *Versión digital*.

98 Eco, Humberto *Los límites de la interpretación* Barcelona: Lumen, 2000 p. 26.

99 Chartier, Roger E*ntre el poder y placer*. *cultura escrita y literatura en la edad moderna* Madrid : Cátedra, 2.000 pág. 76 se refiere a la obra de Louis Marin (1993) *Des pouvoirs de l'image* paris: gloses pp. 9-22.

sociales. El reconocer determinados signos podría hacer reconocer determinadas identidades y maneras de ser en el mundo (estatus). Las imágenes son capaces de enfrentar en luchas simbólicas determinados mundos, oponer conceptos de forma narrativa y constatada para que sean creíbles. De la imaginación a la creencia para motivar la acción constituye un ejemplo de ejercicio de poder.

Las Revistas

Figura 5. Revista *Higiene y Salud* año 1922

AÑO IX MONTEVIDEO, JULIO DE 1922 Núm. 103

PORTE PAGO

HIGIENE Y SALUD

REVISTA CIENTIFICA Y NOTICIOSA
NATURISMO, HIGIENE ALIMENTICIA Y DEPORTES

ORGANO DEFENSOR DE LAS INSTITUCIONES
«Higiene y Salud», «Liga contra el alcoholismo» y «Club de Balón»

Director: ANTONIO VALETA
Redacción y administracion: Calle COLOMBIA Núm. 1294

LO BUENO Y LO MALO - COMO DEGENERA LA RAZA

Fuente: Revista *Higiene y Salud*, año IX, n.º 103, julio 1922.

La revolución de la incorporación de las imágenes en los medios gráficos, supuso una relación nueva con el lector cautivo, a la vez que posibilitó el acceso a un nuevo segmento de la población —incluso a analfabetos— que a través de ellas decodificaban un mensaje. El objetivo de estas imágenes seleccionadas parecería ser la construcción de un universo temático que el receptor introyectara.

La selección de medios no es casual, sino que buscó enfrentar los términos del debate, no en la prensa periódica sino en las revistas; ya fuera en revistas de corte higienista como El Lazo Blanco, o promotoras del desarrollo vitivinícola como la

Revista del Centro de Vitivinicultores y Bodegueros del Uruguay, y la Revista de la Asociación Rural. Según Daniel Alvarez Ferretjans, en Montevideo se publicaban en el primer tercio del siglo XX, 24 diarios y 91 revistas.[100] En este período, si bien comenzó una revolución de la prensa,

> el periodismo montevideano, a pesar de la inyección de modernidad que le diera Samuel Blixen, vivían aún en esa rutinaria y desabrida pesadez de gacetilla provinciana. Había en la prensa uruguaya excelentes editorialistas políticos y agudos «sueltistas», modalidad de columna breve desde la que se lanzaban venenosos dardos contra los que protagonizaban la vida política. Sin embargo, carecía de cronistas ingeniosos, literarios, de esos que, en otra parte, cultivaban lo que podría llamarse el arte del periodismo.[101]

Revista de la Asociación Rural

El órgano oficial de la Asociación Rural *dedicada a la defensa de los derechos e intereses rurales y a propagar conocimientos útiles en todos los ramos de la agricultura y ganadería,* buscó permanentemente vincular los vinos con la industria. Desde 1875 su estrategia primaria fue destacar la prosperidad de los establecimientos vitivinícolas a través de crónicas estilo reportaje, documental en algunos casos, donde se relataban la visita a sus instalaciones, dando cuenta de las actividades realizadas en el establecimiento y una relación a veces bastante detallada de plantíos, personal ocupado y las características del producto en cuestión, el vino.

> Hemos visitado la viña que ese señor ha cultivado en su quinta «El Retiro», habiendo introducido al efecto miles de sarmientos procedentes de España y Francia, que a su juicio, son las más adaptables a nuestro clima y suelo. Aquellos sarmientos los vemos hoy convertidos en tupidas cepas con grandes racimos de uvas delicadas y sin haber empleado azufre ni otros preservativos; la viña está limpia y sana, presentando una hermosa perspectiva de más de diez mil pies de viña, que recrean la vista y con su rico y variado fruto, deleitan el paladar.(...) el Sr. Pret nos presenta con hechos el gran desenvolvimiento a que está llamada esa nueva mina, que importa hasta una gran medida higiénica (sin el recargo de alcohol, que tanto perjudica la salud pública), abaratando este artículo que es hoy de primera necesidad.[102]

También se historiaban los avances del sector, se divulgaban los resultados de los análisis de laboratorio y se promocionaban las premiaciones como signo de legitimación. Esta modalidad construye un tipo de saber a través del relato, aparentemente comprobable con la fotografía, que es considerada como copia fiel y objetiva de la realidad, hecho que los estudios de semiótica pondrán en contradicho al demostrar que como toda imagen, la fotografía es una

---

100 Alvarez Ferretjans, Daniel. *Desde la estrella del sur a internet. historia de la prensa en el Uruguay*, Ed. Fin de Siglo, Montevideo, 2008, p. 439.

101 Zum Felde, Alberto. *Proceso intelectual del Uruguay.* tomo 1. *Del coloniaje al romanticismo*, Ed. del Nuevo Mundo, Montevideo, 1967 p. 112.

102 *RARU*, Montevideo, 15 de marzo de 1880, Año IX, n.º 5, p. 68.

representación culturalmente codificada y subjetivamente trabajada por el fotógrafo/artista, hasta que pasa a ser posteriormente considerada una manifestación artística que valora la subjetividad y la manipulación digital de la imagen.

Una mirada en larga duración, da cuenta que el uso de la fotografía asociada a los textos —en la mayoría de los medios— fue un recurso exitoso para lograr un impacto más fuerte en el destinatario. El desarrollo tecnológico de las cámaras fotográficas tuvo concomitantemente un perfeccionamiento, impulsado por la creciente utilización, que buscaba una mejor resolución visual, y una mayor practicidad para el usuario. Hasta los años cuarenta, «los fotógrafos de prensa utilizaban la francesa Gaumont, con placas de vidrio, y más tarde la Speed Graphic y la Rollei Flex».[103]

Algunos artículos muestran también cómo la Revista intentó promocionar el consumo del vino como producto, independientemente de las bodegas que estuvieran detrás, destacando los beneficios de este producto y enfrentándose a la campaña antialcoholista.

> No obstante la ardiente campaña de las ligas que se han formado para luchar contra el alcohol y que, bajo pretexto de alcoholismo han englobado el vino con otras bebidas fermentadas, en todas partes aumenta el consumo del vino.
>
> Se creía que la campaña antialcohólica ejercería influencia desde el punto de vista del consumo del vino; se ha creído especialmente que, generalizando la proscripción, se llegaría a la disminución progresiva del alcoholismo, pero su acción ha sido insignificante, pues no solo no ha ejercido efecto desde el punto de vista del alcohol mismo, sino que, afortunadamente para la higiene general, no ha dado resultado alguno real para la proscripción del vino, que se quería confundir con brebajes alcohólicos poco recomendables. P. Viala.[104]

Este desarrollo estaba estrechamente relacionado con la preocupación por desprestigiar la producción de vinos artificiales y adulterados[105], a la vez que destacar los beneficios del consumo de los vinos naturales.[106]

La publicidad en este período encuentra dos vías nuevas: por un lado, avisos con grabados incorporados sobre maquinaria, pulverizadores y establecimientos, y, por otro lado, la construcción de memoria del sector para la fundación del mito épico necesario para la valorización de un sector con tradición cultural como ya lo era la vitivinicultura, que asociaba al inmigrante y a la innovación. Esto se hizo a través del reconocimiento a quienes constituyeron el núcleo impulsor de esta actividad, como vemos en el proceso que culminó con la erección de un monumento a Vidiella luego de su fallecimiento (1927). De todas formas, los espacios

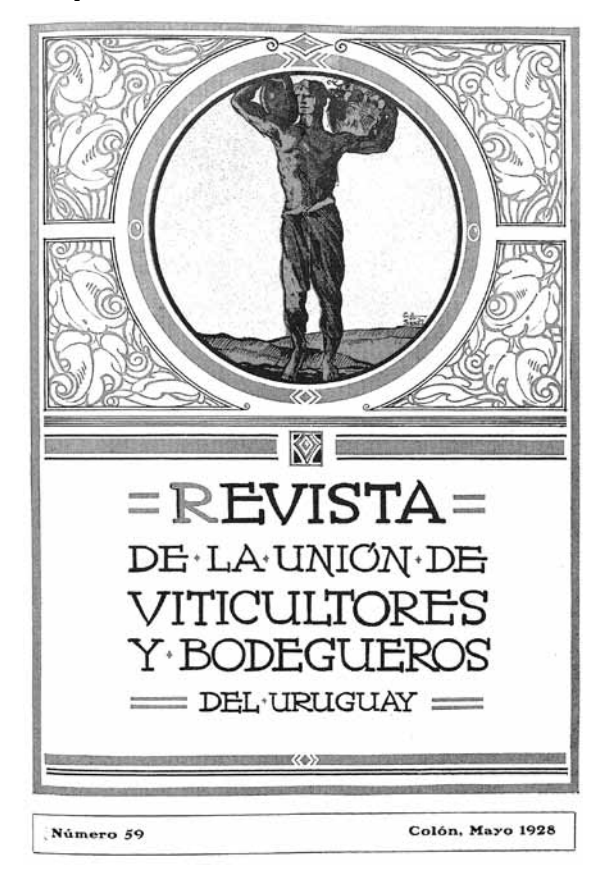
103 Alvarez Ferretjans, Daniel, o. cit., p. 473.
104 *RARU*, 15 de marzo 1903, n.º 3, pp. 117.
105 A lo largo del período se transcriben diversos proyectos de ley contra estos vinos, que tendrán luz pública en la ley del 17 de julio de 1903.
106 Esto a la vez supone un debate sobre los peligros sociales del alcoholismo, los límites del consumo y los hábitos culturales (discursos médicos, pedagógicos y legislativos), tratados en este libro.

dedicados a los temas agrícolas en general y de la industria vitivinícola en particular, comienzan un lento declive a favor de los temas ganaderos.

Revista *Unión de viticultores y bodegueros del Uruguay*

Destinada a viticultores y bodegueros, la publicación mensual de la Unión de Viticultores y Bodegueros tenía como objetivo el involucramiento de todo el sector en la promoción de los vinos nacionales y defender su actividad frente a «Las leyes futuras, los impuestos, la campaña antialcoholista».

Figura 6. Revista *Unión de Vitivinicultores*, 1928

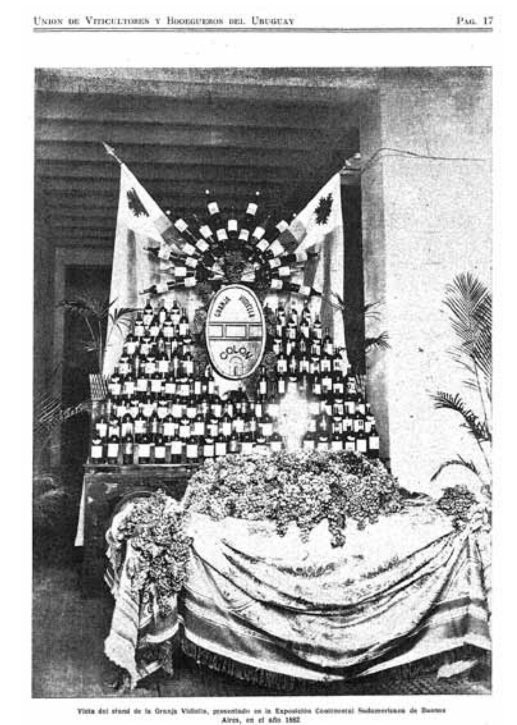


Fuente: Revista *Unión de Vitivinicultores*, n.º 59, mayo 1928.

Esta publicación introdujo algunos artículos destinados a fomentar el consumo de sus productos entre los sectores altos, tales como fueron las indicaciones teóricas sobre la buena degustación[107], y la promoción de los productos a través de participación en ferias y premiaciones internacionales.

107 «Unión de Viticultores y Bodegueros del Uruguay», Año III, n.º 28, setiembre 1925, *Cómo degustarse el vino* por Gustave Burger.

Figura 7 y 8. Revista *Anales Mundano*, 1922 (der.)
y Revista *Unión de Vitivinicultores*, 1928 (izq.)





Fundada en el año 1915

Vinos tintos y blancos y grappa "Regional"

Obtuvo las más altas clasificaciones en California 1915
Durazno 1921 — Montevideo 1925

BODEGA:
Avenida General Garzón (Colón)
Teléfonos «Uruguaya» 764, Paso

Escritorio y Depósito: SIERRA 1367
Teléf. «Uruguaya» 2161, Cordón y «Cooperativa»

Fuente: Revista Unión de Vitivinicultores, nº 64, marzo 1928.

Fuente: Revista Anales Mundanos nº 370, diciembrre 1922.

En una primera época, La Página Blanca fue un suelto dentro del periódico La Razón, hasta que se constituyó como un órgano independiente de propaganda de la Liga Contra el Alcoholismo. Dirigido por Margarita de la Sierra, salía quincenalmente con una suscripción mensual a $ 0, 30. Inmediatamente fundada esta Liga, Delia Castellanos de Etchepare comentó el evento:

> La nobilísima idea ha sido acogida con todo el entusiasmo que merece (...) y en esa lucha cábele a la mujer desempeñar un rol importantísimo, colaborando eficazmente par derrotar al terrible flagelo que azota a la humanidad.

Entre los pasos propuestos, se encontraban las conferencias, propagandas en escuelas, realización de folletos y «la prescripción absoluta en todos los hogares ricos y pobres de toda clase de bebidas alcohólicas, sustituyéndolas por agua pura (...)».[108]

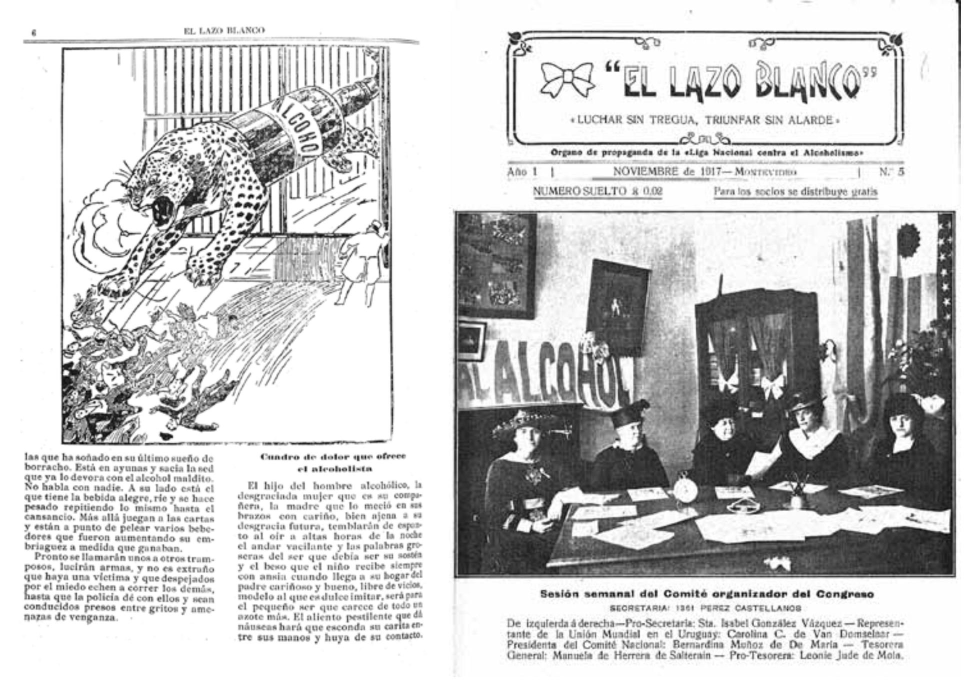
Bajo el lema *Luchar sin tregua, triunfar sin alarde*, se congregaban los más destacados médicos, políticos y empresarios del Uruguay.[109]

---

108 La Pagina Blanca, Año 1, n.º 3, 1 de agosto 1915, p. 65.

109 La Comisión Honoraria estaba integrada por Presidente: Dr. Joaquín de Salterain; Vicepresidente: Dr. Pablo de María; Vocales: Dr. Atilio Narancio, Jacobo Varela Acevedo,

Figura 9 y 10. Revista *El Lazo Blanco* 1920 (izq.) y 1917 (der.)


6 EL LAZO BLANCO

las que ha soñado en su último sueño de borracho. Está en ayunas y sacia la sed que ya lo devora con el alcohol maldito. No habla con nadie. A su lado está el que tiene la bebida alegre, rie y se hace pesado repitiendo lo mismo hasta el cansancio. Más allá juegan a las cartas y están a punto de pelear varios bebedores que fueron aumentando su embriaguez a medida que ganaban.

Pronto se llamarán unos a otros tramposos, lucirán armas, y no es extraño que haya una víctima y que despejados por el miedo echen a correr los demás, hasta que la policía dé con ellos y sean conducidos presos entre gritos y amenazas de venganza.

Cuadro de dolor que ofrece el alcoholista

El hijo del hombre alcohólico, la desgraciada mujer que es su compañera, la madre que lo meció en sus brazos con cariño, bien ajena a su desgracia futura, temblarán de espanto al oir a altas horas de la noche el andar vacilante y las palabras groseras del ser que debía ser su sostén y el beso que el niño recibe siempre con ansia cuando llega a su hogar del padre cariñoso y bueno, libre de vicios, modelo al que es dulce imitar, será para el pequeño ser que carece de todo un azote más. El aliento pestilente que dá náuseas hará que esconda su carita entre sus manos y huya de su contacto.

"EL LAZO BLANCO"

«LUCHAR SIN TREGUA, TRIUNFAR SIN ALARDE»

Organo de propaganda de la «Liga Nacional contra el Alcoholismo»

Año 1 | NOVIEMBRE de 1917—Montevideo | N.° 5

NUMERO SUELTO $ 0.02 — Para los socios se distribuye gratis

Sesión semanal del Comité organizador del Congreso

SECRETARIA: 1361 PEREZ CASTELLANOS

De izquierda á derecha—Pro-Secretaria: Sta. Isabel González Vázquez — Representante de la Unión Mundial en el Uruguay: Carolina C. de Van Domselaar — Presidenta del Comité Nacional: Bernardina Muñoz de De María — Tesorera General: Manuela de Herrera de Salterain — Pro-Tesorera: Leonie Jude de Mola.

Fuente: Revista *El Lazo blanco*, año 1, n° 1, noviembre 1917.

Los ejemplares eran de distribución gratuita para los socios y el número tenía un precio de $ 0,10.

Si partimos de la premisa de que para que un mensaje llegue con el menor ruido posible a su destinatario, es necesario conocer el receptor y buscar el mejor vehículo para transmitirlo, no resulta extraña la integración de estas comisiones, dado que uno de estos receptores por excelencia fue el sistema político.

Baltasar Brum, Alejo Rosell y Rius, Ramón P. Díaz, Luis Alberto de Herrera, Pedro Díaz, Francisco García y Santos, Dr. J. José de Amézaga, Enrique Pouey, Joaquín Sánchez, Claudio Williman, Enrique Figari, José Scosería, Juan Morelli, Carlos Nery, Elías Regules, Jaime Gianetto, Bernardo Etchepare, Mariano Pereira Nuñez, Abel J. Pérez, Julio Etchepare, Luis Morquio, E. Quintela, Augusto Turenne, Eugenio Petit, Pedro Manini Ríos, P. Ricci, Manuel Senra, Domingo Pittamiglio, José Brito Forestti, Domingo Arena, Emilio Frugoni, Miguel Becerro de Bengoa, F. Caronell, Antonio Valeta, Isidoro de María... Y la Comisión de Damas estaba constituida en su mayoría, por sus señoras esposas: Presidenta: B. Muñoz de De María; Vicepresidente: Catita C. de Quintela; Tesorera: María de H. de De Salterain; Secretaria: Margarita S. de Sánchez; Pro Secretaria: Srta Isabel Gonzalez Vazquez.
Delegada de la Organización Mundial y Presidenta Honoraria del Uruguay: Srta. Hardyniak Norvill. Representante de la Organización Mundial en el Uruguay: Sra CC de Van Domselaa Vocales: C. M de Williman, MC de Figari, P. De H. De Arteaga, E. P. De Turenne, M. M de Petit, G. G de Viana, S. S. De Scosería, Dra. Paulina Luisi, M. De Brito Foresti, C L de Senra; D. de Williman, E. S de Pittamiglio, A. M. de Monteverde, C. A. de Amézaga...

La Liga Nacional de Lucha contra el Alcoholismo, buscó incidir en él mediando su accionar a través de la movilización de mujeres y escolares. Uno de las acciones desplegadas tuvo como sustento la celebración de la memoria pública. Es que en el 900, en algunos círculos se debatía en torno a la identidad nacional y se preparaban los festejos por el centenario. Y dado que la construcción de la memoria pública requiere de institucionalización de monumentos y fechas de recordación patriótica como elementos que fijan la memoria colectiva a una historia en común, esto constituyó un marco por demás propicio para concertar sentimientos de pertenencia, cosa que fue aprovechada por la dirección del Lazo Blanco cuando propuso asociar la celebración del 19 de abril a un día de templanza.

> «19 de abril 1825-19 de abril 1917» La Gran Cruzada -Niños del Uruguay.
> Consagremos el 19 de abril como día de Templanza, en memoria de los héroes que valientes pisaron la Agraciada, para defender la patria, pongamos a resguarda nuestros hogares de la invasión del más traidor enemigo del hombre, el alcoholismo.
> El, transforma el ambiente feliz de la familia en antro de reyerta y fuente de futuros males.
> El joven Uruguay, será el primero de la América Latina que haya protestado contra la invasión de esa plaga que amenaza apagar sus más nobles energías.
> La Liga Nacional contra el Alcoholismo, apelando al altruismo de la Directoras de Escuelas, invita a los niños de ambos sexos de Montevideo a engrosar la columna que entonando abusivos cantos, pedirá patriotismo a nuestros legisladores, para imponer medidas de higiene y salud que al igual de otros países, quieran hacer suyas de las patria la más hermosa!
> A reunirnos pues, todos los que quieran acompañarnos el 19 de Abril a las 9 en la Plaza Libertad.

Y adjuntan también una nota que le Comité de Damas enviara a la Honorable Cámara de Representantes, donde se

> Pide el cierre de los despachos de bebidas en los días festivos (...) propender en la medida de nuestras fuerzas, a que se suprima el espectáculo repugnante del borracho y la taberna que es, invariablemente, el obligado de nuestros días de fiesta, en y fuera de la capital.[110]

En el siguiente número de la Revista (junio 1917, n.º 4), aparece una fotografía de esa manifestación convocada para el 19 de abril asociado al decreto reglamentando la ley de expendio de bebidas por el Ministerio de Hacienda, que obligaba el cierre de los despachos de bebidas (hoteles, restaurantes, fondas,cafés, bares, confiterías, etc.) los días domingos.[111] Es posible también identificar por ejemplo, las ordenanzas de 1919 que resuelven no solo proceder contra los agentes que se encontrasen en estado de embriaguez estando de servicio, sino también sancionar a los lugares donde se expendieron dichas bebidas

110 Revista El Lazo Blanco. Montevideo, Marzo 1917, Año 1, n.º. 3, p. 5.

111 «El lazo blanco» Luchar sin tregua, triunfar sin alarde. Órgano de propaganda de la LIGA NACIONAL CONTRA EL ALCOHOLISMO. Año 1, n.º 4, junio 1917.

a tales efectos.[112] Dos años más adelante, el presidente Baltasar Brum, junto a su Ministro de Guerra y Marina, Gral. Sebastián Buquet, prohibieron en las cantinas militares la venta de «bebidas espirituosas» y su consumo en los buques de la armada nacional; en enero de 1922 extendieron esta prohibición a todas las dependencias del ejército.[113] La presión pareció haber logrado su objetivo.

Figura 11. Revista *El Lazo Blanco*, 1917



El Lazo Blanco

«LUCHAR SIN TREGUA, TRIUNFAR SIN ALARDE»

Organo de propaganda de la LIGA NACIONAL CONTRA EL ALCOHOLISMO

Año I | JUNIO DE 1917—MONTEVIDEO | N.º

NUMERO SUELTO $ 0.02 — Para los socios se distribuye gratis

Grupo principal de la manifestación efectuada el 19 de Abril

A los niños Uruguayos, en el primer día de Templanza, 19 de Abril de 191

Los escolares que acompañaron al Comité de Damas de la «Liga Nacional contra el Al coholismo» en la demostración organizada el 19 de Abril de 1917, para pedir á los Representantes, com medida de salud pública, el cierre de los despachos de bebidas, pueden conservar de aquella mani festación los más gratos recuerdos.

Nuestra querida patria es joven aún, necesita tanto de la fortaleza de sus hijos, com del buen criterio de sus hijas. Seguid unidos guiando sus pasos hacia el provenir de paz y de glori que todos anhelamos para ella y, mujeres cultas las niñas de hoy, varones justos los ciuda danos de mañana, con el valor sereno de convicciones sanas, sabreis convertir en realidad problemas que aún necesitan de la acción del tiempo, para su solución patriótica.

M. H. DE SALTERAIN

Fuente: Revista *El lazo blanco*, año 1, nº 4, junio 1917.

En una primera instancia, podríamos preguntar si estas imágenes construían realidades, si eran modelo de comportamiento futuro, o si denunciaban situaciones. En una segunda, arriesgar develar cómo operaba la seducción de estos medios en el lector, es decir, si los impulsaban a actuar en concordancia con el mensaje. Por último, debatir si la mirada en conjunto permite distinguir un corrimiento de las imágenes que primero aparecen como ilustrando un texto,

112 Memoria de la Policía de Montevideo. 1919-1922, anexo a, ordenes del día, 1919, n.º 9186, art 5º, inciso 1º.

113 Barrán, José Pedro *Medicina y Sociedad en el Uruguay del Novecientos*. «La ortopedia de los pobres», tomo 2, Montevideo: ebo, 1995.

que van dando paso en el tiempo a imágenes con intensidad propia, capaces de comunicar por sí mismas un estado de situación y construir opinión.

Esta constatación obliga a leer las imágenes como documento condensador de realidades sociales, más aún si tenemos presente que el cambio de siglo (XIX al XX) muestra una creciente alfabetización en general y particularmente de las mujeres, quienes pasan a integrarse como un nuevo segmento de consumidores, y ocurre un auge de publicaciones y publicidades específicamente dirigidas a «ellas». El rol de la mujer madre-esposa se debate entre el modelo «ángel o demonio», nuevos espacios de ejercicio creciente de poder exhiben estas modificaciones al modelo tradicional: liberación del corset en el vestuario, movimientos feministas, activa participación en el movimiento sindical, surgimiento de la Universidad para mujeres, acceso a espacios crecientes de socialización, gestos desafiantes como modelos de nuevos comportamientos (las imágenes de las publicaciones muestran cada vez más mujeres fumando, usando pantalones, en cafeterías, manejando, ejerciendo su sexualidad). Otras, siguen moldeando los comportamientos de la «perfecta casada» y ama de su hogar.

Para que esta mirada no resulte anacrónica, es necesario tener presente que vemos desde nuestros parámetros culturales, desde nuestro capital cultural. Tal como afirman Tavin y Anderson (2003):

> Knowledge of self and the world is often constructed, in part, through particular forms of popular visual culture, from animated films to television programs. These representations are ideological texts that provide pleasure, communicative information, influence consumption, and arbitrate power relations. These texts play a significant role in the symbolic and material milieu of contemporary society by shaping, and often limiting, perceptions of reality and constructing a normative *vision* of the world.[114]

Por eso, a continuación incorporamos una mirada interdisciplinaria para el abordaje de este universo de lo visible.

---

114 Tavin, K. y Anderson, D. (2003). «Teaching (popular) visual culture: deconstructing disney in the elementary art classroom» citado en Hernández, f. M*apping visual cultural narratives to explore adolescents' identities,* 2004 (versión digital).
Agradecemos a Mariana Zúñiga la colaboración en la traducción libre de este texto. «El conocimiento de nosotros mismos y del mundo es construido, en parte, a través de formas particulares de la cultura visual popular, desde animaciones hasta programas de televisión. Estas representaciones son textos ideológicos que proveen placer, información comunicacional, influencian el consumo, y arbitran relaciones de poder. Estos textos juegan un rol significativo en el entorno simbólico y material de la sociedad contemporánea dando forma y generalmente limitando percepciones de la realidad, así como construyendo una visión del mundo».

Discurso e imagen: su comprensión en clave de cultura visual

En este contexto de época, de contemporaneidad, que configura los textos y las imágenes de nuestra actualidad de principios de este siglo xxi, la multiplicación de la posibilidad de la visualidad y la sofisticación de los aparatos tecnológicos que crean, soportan, conducen, proyectan y distribuyen las imágenes visuales, son condiciones en las que tenemos que considerar nuestra convivencia cotidiana.

Es Nicholas Mirzoeff, quien entendemos ha contribuido más significativamente a la posibilidad de comprender el fenómeno de la cultura visual.

Como señala Mirzoeff:

> Observar la nueva visualidad de la cultura no es lo mismo que entenderla. En verdad, el espacio entre la riqueza de la experiencia visual en la cultura contemporánea y la capacidad de analizar esta observación marcan la oportunidad y la necesidad de la cultura visual como campo de estudios. La cultura visual concierne a los eventos visuales en los cuales la información, el significado y el placer es obtenido por el consumidor en la interfase con la tecnología visual. Por tecnología visual, quiero decir cualquier forma de aparato diseñado tanto para ser mirado como para ampliar la visión natural, desde la pintura al óleo a la televisión y la Internet.[115]

Las consecuencias educativas generales de tales condiciones, a nivel de la conformación de ciudadanía, imponen la necesidad de consideración y crítica, muy especialmente cuando las consideramos marcas claves de la visualidad de época y cuando las imágenes que nos rodean, y a veces nos acorralan, hacen a la construcción de la identidad de los sujetos.

Para el caso que nos motiva, acerca de la conformación del gusto en el comienzo del xx referida al consumo del vino y las imágenes visuales que rodean el fenómeno para detractarlo o favorecerlo, y aunque las condiciones de la incidencia de las imágenes visuales en la materialización y formación de identidades distaban de ser próximas a las actuales, es evidente que no podemos obviar su consideración.

Por esto, nos interesa la construcción de la mirada de la cultura visual sobre el fenómeno histórico, a partir de señalar la relevancia de las imágenes visuales con relación al gusto, a la experiencia estética y, por tanto, en vinculación directa con las decisiones cotidianas de las personas.

Estas decisiones, que estructuran la vida social con referencias estéticas, morales y disciplinares innegables, tienen un evidente vínculo con las distinciones que operan en el espacio de lo social de acuerdo, especialmente, a los planteos de Pierre Bourdieu.

Por esto, la importancia de la cultura visual como parte de una construcción de análisis desde nuestra contemporaneidad y con relación a la mirada

115 Mirzoeff, Nicholas *What is visual culture?* En Mirzoeff, Nicholas (Ed.) *The visual culture reader* Nueva York: Routledge, 1998 pp. 3. (Traducción de los autores).

histórica tiene una función analítica de interés privilegiado en torno a las prácticas y formas de subjetivación, construcción de significados y representación, y la construcción de los espacios sociales, los lugares que estos configuran y los comportamientos que asignan.

Cuál es la retórica de lo visual, cuál es su discurso y las identidades, afiliaciones, sensibilidad y gustos que lo visual genera o en lo que incide parecen resaltar el hecho de que

> No solo las prácticas discursivas poseen en efecto una poderosa eficacia materializante (…) sino también la totalidad de las de representación, las de producción, consumo y distribución de imaginario. Así, se hace urgente abordar en nuestros días de modo decidido la crítica de la retoricidad de lo visual.[116]

Además, la incidencia que los objetos tienen en nuestra conformación como individuos itinerantes de un determinado grupo o sociedad, es bastante más profundo de lo que nuestra cultura visual puede trasmitirnos, es decir:

> Mediante nuestra imaginación, reconfiguramos, reinterpretamos y rehacemos constantemente nuestros entornos físicos organizados por nuestra imaginación, lo cual, a su vez, alimenta constantemente nuestra imaginación. Nos alimentamos del mundo físico de los objetos para generar significado. Los objetos corrientes *transmiten y condensan* ideas sobre el mundo y nuestro lugar en él.[117]

Se trata entonces de recoger el aporte de la cultura visual, asumiendo que las preocupaciones en torno al tema son las de un campo de producción, análisis y crítica que trasciende estrictamente las creaciones artísticas, para ubicarnos en el mundo de las imágenes que constituyen nuestro vivir cotidiano.

La posibilidad en este campo implica diversidad y, asimismo, la oportunidad de desacralizar el método de investigación en lo que Feyerabend se permitiría priorizar, en términos de que «el conocimiento se obtiene de una proliferación de puntos de vista más que de una aplicación determinada de la ideología preferida».[118]

Los principios del siglo xx, con la consolidación de la fotografía, la gráfica de prensa, la publicidad impresa y el comienzo de la importancia de la imagen visual masificada permite vislumbrar el germen de una época que luego se afirmaría en la presencia de la imagen.

En tal sentido, esto puede identificar el comienzo de lo que, por ejemplo, Fernández Polanco sostendrá acerca de las estrategias mediáticas y publicitarias, donde además la ciudad toda, el espacio urbano, es también un soporte privilegiado de la comunicación visual,

---

116 Brea, José Luis *Fábricas de Identidad (retóricas del autorretrato)*. <http: //www.joseluisbrea.net/articulos/autorretrato.pdf> , 2003 p. 2.

117 Myers, Fred R. (2001) citado por DUNCUM, Paul *La cultura visual como base para una educación en artes visuales*. . II Jornadas de Cultura Visual. Fundación La Caixa, Barcelona (documento no publicado, gentileza del Dr. Imanol Aguirre, Universidad Pública de Navarra). University of Illinois Urbana-Champaign, 2004 (versión digital).

118 Feyerabend, Paul *Tratado contra el método* Madrid: Tecnos, 1986, p. 36.

> vemos las palabras y desciframos las imágenes. Los lenguajes se invaden, se hibridan, se contaminan. El espectador [...] no tiene que visitar obligatoriamente la galería ni el museo. Comienzan a interrogarlo desde la calle y los medios.[119]

El lugar que la fotografía ha de tener en esa proliferación de imágenes, que comienza a augurar épocas posteriores de desarrollo visual, es incremental y asociado al propio desarrollo de la tecnología.

También para el caso objeto de nuestro estudio, el consumo de alcohol y en particular del vino en el Uruguay de principios del xx, la imagen fotográfica permite documentar, con aparente realismo y veracidad, tanto las consecuencias deseables y admitidas como el señalamiento de las desviaciones morales y el apartamiento de las conductas esperadas.

En ambas perspectivas, de promoción o condena, la fotografía aparece como un documento irrefutable de las aseveraciones textuales, reforzando el argumento retórico y procurando alcanzar a aquellos sectores sociales para los que el lenguaje escrito pudiera ser dificultoso o inaccesible.

Con evidencia, estas prácticas se fundan y sostienen en la pretensión de la autoridad y el control; es decir, en el ejercicio del poder para el logro de alguna forma de gobernabilidad social que regule las prácticas cotidianas de los sujetos.

La intención no es la de la fuerza ni la de la represión, al menos en este tipo de campañas visuales, sino la pretensión de dominio de las conductas personales, y por ende colectivas, generando hábitos deseables, sobre la base del argumento religioso, médico o político que redunda en una condición moral asociada al consumo de un producto determinado.

Sobre la función de la fotografía vinculada a este tipo de finalidades, Susan Sontag dirá:

> La visión «realista» del mundo compatible con la burocracia redefine el conocimiento como técnicas e información. Las fotografías se valoran porque suministran información.[120]

Una segunda posibilidad de la fotografía, agregada a la condición de ilusión de realidad o probidad experimentada tiene que ver con la posibilidad de su distribución y alcance, de manera que los medios gráficos, la prensa o cualquier otro impreso de oportunidad masiva, se transforman en medios aceptables para canalizar aquel documento de veracidad.

Estos niveles de difusión alcanzan entonces espacios de la vida cotidiana, ahora separados del requerimiento institucional, para la formación del gusto y las tendencias del consumo. Las personas no requieren estrictamente el espacio de la institución educativa, eclesiástica o social para alcanzar elementos que hacen a su formación, los pueden encontrar en espacios cotidianos de distribución. Al decir de Benjamin:

119 Fernández Polanco, Aurora *Formas de mirar en el arte actual* Madrid: Edilupa, 2.000, p. 70.
120 Sontag, Susan *Sobre la fotografía* Buenos Aires: Alfaguara, 2006 pp. 40.

> En la fotografía el valor de exhibición empieza a hacer retroceder al máximo el valor de culto.[121]

Asociado a esta multiplicación y cotidianidad de medios, la fotografía (tanto como el dibujo y las ilustraciones) cuenta con una tercera condición: la atribución de una suerte de mayor legibilidad y penetración en las clases populares o iletradas.

Es decir, la imagen visual con estas características permite el acceso a personas que por su condición social o formación personal puedan encontrar dificultades para recibir un mensaje con la claridad,, rapidez y comprensión que las campañas de promoción o prohibición del consumo de alcohol pretendían. Volviendo a Sontag es compartible que: «Las fotografías no pueden crear una posición moral, pero sí consolidarla; y también contribuir a la construcción de una en cierne».[122]

Por tanto, y tal como sostiene Benjamin con referencia a la reproductibilidad técnica de la obra de arte, es posible pensar estas posibilidades en la divulgación de las imágenes visuales y sus contenidos y representación:

> Al multiplicar las reproducciones, sustituye la ocurrencia irrepetible de los reproducido por su ocurrencia masiva. Esta técnica, además, actualiza lo reproducido al permitir a la reproducción salir al encuentro del receptor en cualquier contexto en que se halle.[123]

Del mismo modo, la importancia de valorar desde los estudios de Cultura Visual la perspectiva histórica de la conformación de los gustos y las preferencias estéticas, permite llamar la atención sobre los procesos de intertextualidad y de relaciones de referencia entre los discursos que construyen a los sujetos y el entorno de imágenes con que las personas se relacionan cotidianamente.

121 Benjamin, Walter *Sobre la fotografía* Valencia: Pre-Textos, 2004 p. 106.
122 Sontag, Susan, o. cit. 2006, p. 35.
123 Benjamin, Walter, o. cit. 2004 p. 97.

Figura 12. Postal de 1907



Fuente: Daniela Bouret

En el mismo sentido, las imágenes visuales se relacionan con las fórmulas enunciativas de los discursos que construyen la condición de ética, moral, familiar, institucional, etc. en que los sujetos se inscriben y enmarcan sus formas de actuación y relaciones personales.

La documentación que la fotografía permitiría, en términos de la asignación a esta de una función realista y probatoria, no ocurre *per se* sino, justamente, referida a la carga discursiva de aquello que aparece en la imagen.

El hecho, en esta idea, parece preceder a la imagen que lo documenta, de manera que la construcción del imaginario se produce con la mediación de la imagen visual pero a partir de la inscripción de aquel hecho en un determinado complejo discursivo.

De acuerdo a Sontag:

> Aunque un acontecimiento ha llegado a significar, precisamente, algo digno de fotografiarse, aún es la ideología (en el sentido más amplio) lo que determina qué constituye un acontecimiento. No puede haber pruebas fotográficas de un acontecimiento hasta que recibe un nombre y se lo caracteriza.[124]

Dentro del discurso que opera en la construcción del hecho social, aparecen determinados temas que se estructuran desde el control, la norma y la sanción, mediante enunciados que exaltan o condenan determinadas ideas y valores, tanto como comportamientos, formas de relación y opciones de todo tipo.

---

124 Ibídem, p. 36.

En tal contexto, las imágenes visuales priorizadas en las campañas de promoción o condena del consumo de alcohol tienen uno de sus ejes principales en la idea tradicional de familia como forma de organización social a privilegiar y por tanto a salvaguardar, en tanto estructura el todo social.

Las consecuencias de bondad o perjuicio en términos de salud, infancia, trabajo, u otras actividades individuales y colectivas, parecen estructurarse en torno al eje del hogar organizado en base a la pareja heterosexual y al cuidado de los niños.

El tema de la familia ha sido recurrente en varios momentos históricos asociado especialmente a orientaciones morales, religiosas, ideológicas, jurídicas, o de (re)construcción nacional, que centran en el eje de la familia la base de la estructuración social.

Para el caso, conviene citar la importancia que las imágenes familiares tuvieron en la reconstrucción social de la Francia de posguerra, a fines de los años '40 y principios de los '50, especialmente retratadas en la generación de fotógrafos de especial relevancia internacional (Doisneau, Cartier-Bresson, etc.)

En tal sentido, se evidencia la relación de lo familiar con las consecuencias en otros espacios sociales:

> ...el énfasis en los temas familiares tienen clara relación con otros, particularmente aquellos sobre la infancia y el juego, vivienda y las condiciones de vivienda, amor y amantes.[125]

El lugar de la familia en las sociedades capitalistas fue parte de aquello que la fotografía logró documentar e incorporar en la vida cotidiana de las personas con el avance del siglo xx.

Aún así, en la época que nos ocupa su lugar no tenía todavía el reconocimiento y las posibilidades que ocurrieron en la segunda mitad del siglo con la incorporación de la práctica fotográfica y la posesión de cámaras personales, de uso familiar, que lograron extender su importancia y popularización.

Este desarrollo se ha multiplicado en este comienzo de siglo xxi y sería ocioso insistir aquí sobre la importancia que ha adquirido la práctica de la fotografía en el espacio familiar y no profesional en nuestras sociedades contemporáneas, la proliferación de la tecnología digital y la multiplicación de los soportes de la fotografía.

Más allá de esto, la importancia de la imagen visual desde la fotografía ha tenido un papel fundamental en el período estudiado, con algunos efectos posteriores de importancia tal como refiere Sontag:

> La fotografía se transforma en rito de la vida familiar justo cuando la institución misma de la familia, en los países industrializados de Europa y América, empieza a someterse a una operación quirúrgica radical. A medida que esa

---

125 Hamilton, Peter «Representing the social France and frenchness in post-war humanist photography» en Hall, Stuart *Representation: cultural representations and signifying practices* Londres: Sage Publications Ltd, 1997 p. 119 (traducción libre de los autores).

> unidad claustrofóbica, el núcleo familiar, se extirpaba de un conjunto familiar mucho más vasto, la fotografía la acompañaba para conmemorar y restablecer simbólicamente la continuidad amenazada y el ocaso del carácter extendido de la vida familiar.[126]

Este análisis nos permite hoy pensar en la perspectiva del lugar de la fotografía en la publicidad referida al consumo de alcohol con referencia al entorno familiar como extensión de los perjuicios o beneficios del tal consumo.

Es decir, el daño o la bondad de consumir alcohol, y en particular vino, no alcanza exclusivamente al consumidor individual sino que se extiende en sus efectos a todo el núcleo familiar.

La fotografía publicitaria o documental, presente en los medios gráficos y de prensa, viene a dar cuenta de tal extensión de consecuencias del consumo al ámbito de la familia del sujeto y reúne, en la imagen visual, las referencias a los integrantes de tal ámbito para simbolizar la amenaza o el beneficio.

Figura 13. Revista *El Lazo Blanco*, 1920



Fuente: Revista *El Lazo Blanco*, año IV, n.º 23, setiembre 1920.

En cualquiera de los casos la legitimidad no está estrictamente en el cuidado del cuerpo sino en la moralidad y la buena vida consagrada en un conjunto de costumbres que construyen lo familiar y que efectivamente pueden incluir lo saludable.

Si las condiciones de vida burguesa, tal como lo establece Pierre Bourdieu, marcan condiciones de distinción y ubicación en el espacio social, en el cruce del capital económico y la posesión cultural, seguramente también los precursores del discurso hegemónico y moralizante de la época encontraban que: «El arte de beber y comer es sin duda uno de los pocos terrenos que quedan en los que las

126 Sontag, Susan, o. cit. 2006, p. 23.

clases populares se oponen explícitamente al arte de vivir legítimo».[127] Y seguramente llevaran a este ámbito de la cotidianidad sus esfuerzos de imposición de formas aceptadas de relaciones sociales, incluidas las decisiones estéticas y de consumo.

> La mediación por la que se establece la definición social de los alimentos convenientes no es solo la representación casi consciente de la configuración aprobada del cuerpo percibido, y en particular de su gordura o delgadez. Es, con mayor profundidad, todo el esquema corporal, y en particular la manera de mantener el cuerpo en el acto de comer, lo que se encuentra en la base de la selección de algunos alimentos.[128]

Desde la pretendida intertextualidad con que nos permitimos acercarnos a la comprensión del lugar de la imagen con referencia al consumo del vino, existe, en la pretensión de la prohibición, unas contraposiciones del tipo orden/desorden o normal/anormal, y un prejuicio respecto a posibles desviaciones de lo que se asume como moralmente aceptable, que alcanza lo corporal como espacio de dominación y control.

No es ingenua la contraposición que los partidarios de la prohibición del consumo de alcohol hacen de la formación escolar perfecta y ordenada, de la postura de la formación militar, con una determinada postura y ubicación del esquema corporal de los sujetos exaltados en sus comportamiento, respecto de la imagen de aquellos que sufren los efectos adjudicados al consumo de alcohol.

Figura 14. Revista *El Lazo Blanco*, 1917



Fuente: Revista *El Lazo Blanco*, año 1, n.º 4, setiembre 1917.

La institucionalidad, el orden, la conducta esperada, las consecuencias morales y prácticas están evidentemente contrastadas explícitamente en tales imágenes. Lo espontáneo, el placer, lo inmediato, ha de sacrificarse en función de las supuestas consecuencias sobre las generaciones futuras, el correcto ejemplo hacia los pares, o la remisión de las conductas del sujeto en base a una moralidad esperada de autoridad eclesiástica o estatal.

127 Bourdieu, Pierre *La distinción* Madrid: Taurus, 1998 p. 179.

128 Ibídem, p. 188.

Tal como recogerían los análisis de Bourdieu:

> […] el gusto <modesto>, que sabe sacrificar los apetitos y placeres inmediatos a los deseos y satisfacciones futuras, se contrapone con el materialismo espontáneo de las clases populares que rehúsan entrar en la contabilidad benthamiana de los placeres y de las penas, de los beneficios y de los costes (por ejemplo para la salud y la belleza).[129]

De manera evidente, estas nociones moralizantes no pueden desprenderse del contexto de época que estamos analizando, ni de la buscada consolidación de la modernidad buscada por los sectores hegemónicos.

Nuevamente vale la pena recurrir a Sontag en términos de poder relacionar, desde un enfoque contemporáneo, las relaciones de discurso y texto que ubican a la fotografía en el cruce del deseo y el placer con las pretensiones de la moral que domina y reprime las conductas de los sujetos individuales. En este caso, además, desde el análisis de una actividad y propaganda explícita de condena al consumo de alcohol.

Dirá Sontag:

> Las fotografías pueden incitar el deseo del modo más directo y utilitario […] El asunto es más complicado cuando se emplean fotografías para estimular el impulso moral. El deseo no tiene historia, o por lo menos se vive en cada instancia como puro primer plano e inmediatez. […] Así, normas casi opuestas rigen el uso de la fotografías para despertar el deseo y para despertar la conciencia. Las imágenes que movilizan la conciencia están siempre ligadas a una determinada situación histórica.[130]

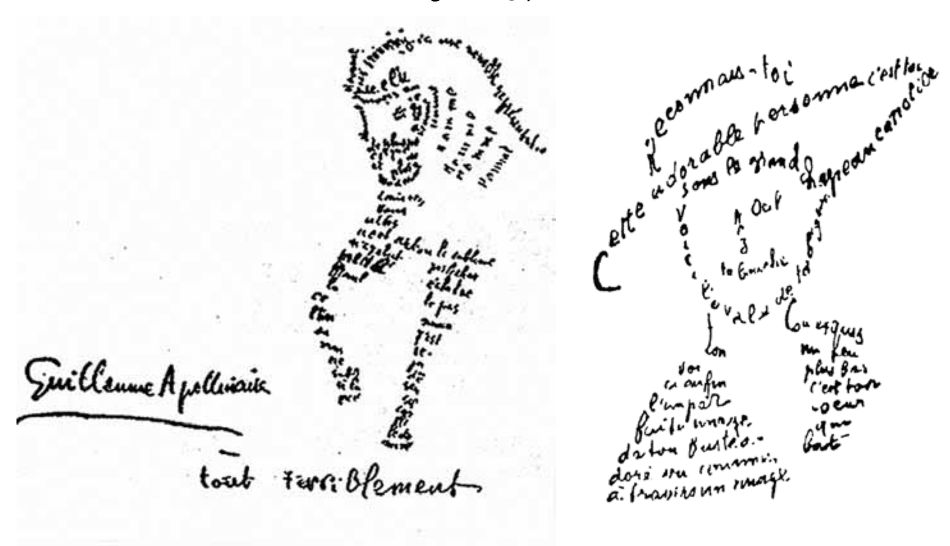
Un recurso también utilizado, tiene que ver con los *technopaegnion o carme figurato,* los caligramas que llegan a Montevideo envueltos en halo de la modernidad[131]. Son además de una modalidad gráfica de uso, influenciados por líneas de desarrollo internacional, donde incluso podríamos rastrear autores como Guillaume Apollinaire. Vale analizar los siguientes ejemplos para una comprensión más cabal de su relevancia visual.

129 Ibídem, p. 181.

130 Sontag, Susan, o. cit. 2006 pp. 33-34.

131 Se definen techonopaegnia (carme figurato en latín) a los caligramas antecedentes al momento en que así los nombra su primer autor «moderno», Guillaume Apollinaire. Boglione, Riccardo. *Poesía visual uruguaya: todavía addenda*. En *Revista La Pupila,* Año 2, n.º 12, Febrero 2010, p. 13.

Figuras 15 y 16



Fuente: G. Apollinaire

En el caso de nuestro estudio, se trata también de un recurso utilizado para graficar el desaliento del consumo del alcohol, como estos aparecidos en la ya citada *El lazo blanco*.

Figura 17. Revista *El Lazo Blanco*, 1918



LA COPA

Yo soy el abismo, la noche sombría
Fantasma siniestro, que cruza, que pasa
Yo soy el espanto, la melancolía
El alfanje rudo que todo lo arrasa;
Soy tristeza en los hogares,
Donde amortiguo el calor
Sacrilegio en los altares,
Desierto sin una flor.
Los que acechan
Conquistarme
No sospechan
Adorarme
Condenados
A sufrir
Desti-
nados
A morir
Como mueren
Los que matan, los que hieren
Sin mirar en lontananza
El postrero fulgor de la esperanza.

J. de S.



GLOSA

LA DAMAJUANA

De sórdida taberna sobre el mesón, sentada, destacaba una enorme ventruda damajuana. Las huellas vinolentas de su boca dejaban adivinar el rojo licor que la llenaba. — La quité de aquel sitio, la puse en la ventana, en cuyas celosías el viento golpeaba. [illegible]

[illegible] que dijo aquella [illegible] damajuana.

Fuente: Revista *El lazo blanco*, año II, n.º 7, setiembre 1918.

Asimismo, en el interés de introducir el recurso de pensar desde la cultura visual, permite ver la imagen histórica en clave contemporánea como espacio de comprensión.

La creación contemporánea abre la posibilidad analítica y actúa en la visión actual que enriquece la perspectiva del tiempo anterior desde nuevas claves hermenéuticas, como por ejemplo La obra de Michael Ray Charles. En esta obra se denuncian los elementos constitutivos del prejuicio (para el caso de raza) pero que funcionan en la comprensión de los elementos asociados a la discriminación o la asignación de conductas preestablecidas.

En este punto, podemos decir que analizar la temática del consumo implica necesariamente la mirada detenida en la construcción social del gusto. Contribuir a la comprensión de los elementos simbólicos y del imaginario en torno a lo consumido y las consecuencias que esto tiene en la definición del lugar del consumidor en el espacio social amplio. Porque el conjunto de significados y representaciones que el consumo implica genera elementos identitarios y de pertenencia grupal que ratifican el lugar ocupado y le asignan comportamientos y decisiones éticas y estéticas.

A partir de estas definiciones, supuestos, ideas y conceptos éticos y morales, pero también de belleza, salud o status, se determinan posiciones también a favor o en condena de determinados consumos particulares como el alcohol y, en especial, el vino.

Desde el marco de la cultura visual, la comprensión y crítica de las imágenes contribuye a establecer una mirada contemporánea que redefine el interés por lo histórico desde una perspectiva cultural que redime la relación de lo humano desde la cotidianidad de la acción personal y colectiva.

El borracho que «no molesta», el delirante como «loco lindo», pasa a constituirse en un enfermo alcohólico que debe ser controlado —o aislado según el caso—. Los términos vicio y enfermedad pueden compartir un mismo campo discursivo pero, en la práctica, se produjo un tránsito con consecuencias para el enfermo y la sociedad, lo que legitima la participación creciente del médico y del legislador y, más aún, de la penalización.

Si el hombre alienado es reconocido como incapaz y como loco, el alcohólico es una clase de alienado al que se le imponen dispositivos de control, pautado por el surgimiento de las primeras estadísticas, los primeros congresos, las primeras reorganizaciones edilicias, las primeras sistematizaciones organizativas y las primeras legiones de templanza. El exceso del consumo de bebidas alcohólicas fue considerado un peligro que varió según los médicos, hasta el punto más álgido de considerarlo responsable de la «degeneración de la raza». El lugar de expendio más era la taberna, espacio que fue objeto de críticas por parte de los médicos, por considerarlos sucios o un ámbito natural para la socialización «peligrosa» con gremialistas o por el «despilfarro» de dinero no productivo que significaba.

La vitivinicultura fue adaptándose a las nuevas pautas culturales que el saber médico fue imponiendo; el mercado fue pautando la necesidad de una tendencia cada vez más fuerte hacia los vinos naturales y con más baja graduación, imponiendo además nuevas formas de comunicarse con sus consumidores con publicidad específica, envases trabajados, etiquetas artísticas con lenguaje preciso, pautas de degustación y reconocimientos. El acierto de los empresarios, fue encontrar un espacio que diferenciaba al consumidor de vino del consumidor de otras bebidas alcohólicas y, fundamentalmente, despegándose de los vinos fraudulentos. Se buscó distinguir los diferentes hábitos de consumo de unos y otros bebedores, incidiendo así en la formación del gusto y dignificando, a su vez, a la industria nacional.

Capítulo 10

Paisaje y arquitectura en las primitivas bodegas del Uruguay a fines del siglo xix

Una mirada actual sobre sus características patrimoniales

Las bodegas vitivinícolas, enraizadas como actividad agro-industrial en el Uruguay desde los inicios de las transformaciones agropecuarias a fines del siglo xix, constituyen hoy un acervo patrimonial destacado, tardíamente reconocido y valorizado en un territorio que más allá de sus funciones productivas, define un paisaje y una arquitectura con equipamientos específicos para la producción vitivinícola. Paisaje señalado fuertemente por la actividad de cultivo, no exento de la presencia de una naturaleza originaria, y la presencia de arquitecturas para la función productiva y habitacional, construyendo una particular simbiosis que perdura a través del tiempo con reconocimientos meritorios en la cultura del trabajo, en lo social y en la economía del país. Gracias al esfuerzo empresarial, rica tradición de trabajo exhibida por propietarios y trabajadores más la calidad del vino. La óptica sobre la definición de bienes materiales y/o inmateriales que merecen ser considerados patrimonio nacional y por ende ser protegidos y conservados ha evolucionado en las últimas décadas. El concepto de un patrimonio histórico monumental, de contenidos históricos y artísticos para la Nación se ha ampliado al concepto de patrimonio cultural, abarcando todo el legado espiritual y material de nuestros antepasados, nutriendo nuestra memoria y construyendo nuestra identidad. Por otra parte, el pensamiento y acción sobre la conservación del patrimonio a nivel universal y en el país se ha extendido a la consideración de un patrimonio industrial —que abarca el derivado de la producción agropecuaria, caso de la vitivinicultura— y también sobre un patrimonio del paisaje natural; valorado en sus serranías, montes criollos, sistemas fluviales y áreas protegidas para fauna y flora. Por lo anterior las bodegas tratadas a continuación, Los Cerros de San Juan, situada en el departamento de Colonia y la Bodega La Cruz en el departamento de Florida, han sido declaradas por la Comisión de Patrimonio Cultural de la Nación monumentos históricos de la Nación.

En el caso de las bodegas que citaremos, «Los Cerros de San Juan» y «La Cruz», entendemos por bodegas no solo los edificios destinados a habitación y elaboración del vino, sino también a un conjunto que comprende arquitecturas y el territorio de cultivo: la viña. Edificios y cultivos se encuentran inmersos en una unidad mayor: un paisaje rural, comprendiendo también el paisaje natural (fig. 1). Paisaje del cultivo construido a través de la historia, por el esfuerzo de pioneros, propietarios y trabajadores rurales junto a sus familias, enólogos e ingenieros agrónomos, técnicos medios de especialidades correspondientes al trabajo de la vinicultura y constructores de arquitecturas funcionales a la producción.

Figura 1

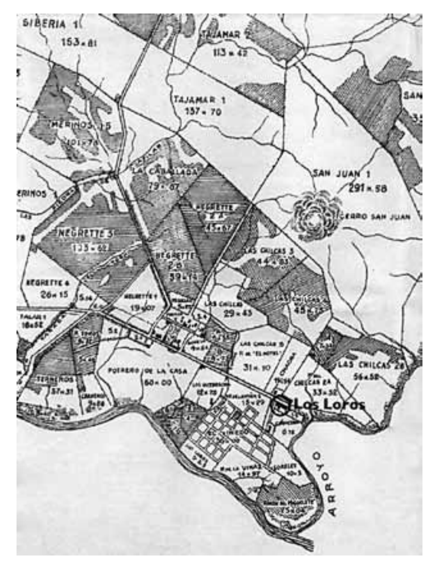


Fuente: De Frutos, E. «Los Cerros de San Juan ...»

Bodega *Los Cerros de San Juan*

La estancia y la bodega constituyen un particular conjunto arquitectónico rural que otrora funcionó como una unidad productiva. La estancia fue establecida por Christian Lahusen y su socio Juan Prange en 1854 en la confluencia de los ríos Uruguay y San Juan Si la observamos actualmente en su estructura física, vemos que se conserva sin grandes alteraciones. Los agregados edificatorios y de equipamiento que se han realizado a través del tiempo se han integrado armónicamente al conjunto y al paisaje . Tanto sea este natural, cultivado o habitado.

Figura 2



Fuente: De Frutos, E. «Los Cerros de San Juan ...»

Esta característica convierte al conjunto en un caso excepcional en el panorama de la arquitectura y su relación con el territorio productivo en el medio nacional. El corazón o casco central de la unidad productiva se ubica en el cruce de dos direcciones de caminos que vertebran la actividad tal como se aprecia en el plano adjunto (fig. 2). Uno que va de este a oeste, vinculando la viña con el territorio de la actividad agraria, otro de sur a norte que conectando con el camino nacional separa actualmente, dos propiedades de distinta actividad empresarial: Estancia y Bodega. En el entorno de ese cruce se ubican la casa patronal que hoy pertenece a la estancia, la primitiva Bodega de Piedra, los locales de fermentación, depósitos, corrales, pesebres y talleres. Además, tres conjuntos habitacionales, conocidos como «pueblos»: el de la bodega, el de la estancia y el de la viña asientan a trabajadores, técnicos y administrativos del complejo agropecuario. Estas edificaciones testimonian las diversas actividades relacionadas con la existencia de una comunidad, que van desde la más elemental que es el habitar, hasta las más complejas, propias del trabajo agropecuario, en este caso viticultura. Expresan además los niveles de una jerarquía que establece un orden espacial-arquitectónico, un orden económico, un orden social y de trabajo y su evolución a través del tiempo.

Desde el punto de vista de la arquitectura de los edificios el conjunto cuenta con dos ejemplos de calidad. En el tema habitacional, la casa patronal del casco de la estancia con el excelente parque que la circunda. Para el caso de la actividad productiva, la bodega para la elaboración y maduración del vino, conocida como Bodega de Piedra (fig. 3). Estas arquitecturas y otras construcciones menores vinculadas al cultivo de la vid mantienen una armonía de escala y una relación con el paisaje cultivado y natural, que resultan paradigmáticos. Definen en sí mismas un ejemplar nivel de conservación, tales como fueron ejecutadas en el tiempo pasado, y les permite ser funcionales hoy al sistema productivo. Han preservado valores testimoniales sin grandes operaciones de reconstrucción accediendo a niveles permanentes de gestión y práctica de turismo cultural. El conjunto de construcciones luce una unidad de diseño que no ha sido alterada por el tiempo, en cuanto a sus sistemas constructivos, armonía de color —señalada por paredes blanqueadas a la cal y techos metálicos rojos— así como apropiada escala edilicia. El edificio de mayor valor patrimonial lo constituye la Bodega de Piedra, de la cual la empresa posee el plano original , debido sin duda a un profesional dada la factura del dibujo y los detalles técnicos en el que sobresale un ingenioso procedimiento para el enfriamiento del vino en el segundo subsuelo aprovechando la caída de agua de lluvia. Este procedimiento basado en un serpentín contenido en un estanque por el cual circulaba el vino, constituye un equipamiento de enorme valor desde el punto de vista de la arqueología industrial a nivel mundial.

Figura 3



Figura 4



Fuente: Carlos Altezor

Edificios para carpintería, herrería y depósitos se asientan en el casco central de la bodega, conservando material de arqueología industrial de fines del siglo xix y principios del xx (fig. 4). Un almacén y panadería anexa, cercanos al «Pueblo del Viñedo» aportan una memoria iconográfica de la actividad productiva y la actividad social desarrollada a través de los años.

Los edificios para las necesidades habitacionales de la bodega Los Cerros de San Juan se establecieron en tres núcleos llamados «pueblos» por los lugareños: el «Pueblo de la Estancia», en terrenos hoy de la estancia; «Pueblo de la Bodega» en las proximidades del casco central y el «Pueblo del Viñedo» al sur. Las viviendas para los trabajadores siguen un prototipo de vivienda mínima, de dos dormitorios en general, dispuestas en tira con un jardín al frente y fondo apto para huerta. Un techo a dos aguas, de cubierta metálica y con paredes blanqueadas a la cal confieren uniformidad a los conjuntos. (fig. 5)

Figura 5



Figura 6



Fuente: Carlos Altezor

Figura 7



Fuente: Carlos Altezor

Vinculados al Pueblo del Viñedo y al Almacén —más una carnicería— se encuentran tres edificios particularizados: el hotel, actualmente club social; la escuela, al servicio de los hijos de los trabajadores (fig. 6) y la Casa de Invitados. Fueron diseñados por el arquitecto alemán residente en Buenos Aires Carlos Nordmann. Estos edificios junto a los destinados a la subsistencia de los trabajadores del sector, a la par que aseguraban un autoabastecimiento para todo el complejo previlegiaban de alguna manera este asentamiento muy al sur del casco central.

Bodega *La Cruz*, ex Bodega de la SVU

Desde fines del siglo XIX en el Departamento de Florida, en el paraje de La Cruz, se produce una particular simbiosis entre pueblo, línea de ferrocarril y unidad productiva agroindustrial. Una población asentada a la vera de la estación del ferrocarril (un nuevo modo de comunicación entre personas y productos de y para el campo) y un emprendimiento productivo: la Sociedad Vitícola Uruguaya. Estableciendo entre ellos desde los años iniciales y en el correr del siglo XX una vinculación armónica, generando ocupación y afincando gente a la tierra en un hecho que perdura en la memoria de la cultura del trabajo nacional. Debido a la iniciativa de Luis de la Torre, se funda así en el paraje de La Cruz, en Florida, el 24 de mayo de 1887, constituyendo una de las bodegas más antigua del país, dedicada a la producción industrial de vino nacional. Productores uruguayos de avanzada, vinculados a la inmigración italiana y su tradición viñatera, crearon dicha sociedad con el fin de iniciar una actividad empresaria, en momentos que el alambramiento y las transformaciones que se iban dando en el medio rural dejaba sin ocupación a paisanos dedicados al cuidado de los rodeos de las estancias.

Figura 8



Fuente: Carlos Altezor

Figura 9



Fuente: Carlos Altezor

Figura 10



Fuente: Carlos Altezor

El establecimiento vitivinícola *La Cruz*, como unidad de cultivo y producción, viña y bodega, se integran localmente en una unidad mayor territorial que abarca el pequeño pueblo de *La Cruz* y un paisaje ru-urbano, digna de ser considerada como área de protección, donde la Bodega *La Cruz* amerita destacarse como patrimonio histórico-cultural del país. Bodega que ha cumplido más de 120 años de actividad ininterrumpida y que integra el mapa de los establecimientos pioneros del inicio de la actividad industrial vitivinícola en los últimos decenios del siglo XIX en el Uruguay. (fig. 8 - 10)

Su arquitectura y el entorno paisajístico que la comprende, mantiene salvo algunas alteraciones menores, sus características originales de fines del ochocientos. Una modesta escala y sencillez definen a los edificios habitacionales y sobre todo industriales, que aún hoy se conservan como testimonio de un pasado y de un presente productivo.

Figura 11



Fuente: Carlos Altezor

El casco central de la bodega de La Cruz está constituido por un complejo de edificios que abarcan un predio de más de una hectárea , rodeado de campos de viña en todas las orientaciones (fig. 11). A diferencia de algunos ejemplos europeos, los centros de procesamiento del vino en el Uruguay son abiertos, con un espacio principal o «playa de maniobras», a menudo central, donde se vinculan la administración, la casa patronal, la bodega y depósitos. En *La Cruz* además los edificios principales —casa patronal, administración, depósito, bodega y actual museo de sitio— se ordenan según un eje de norte a sur.

La bodega, con su correspondiente cava, se encuentra vinculada a este espacio, un poco apartada, según el eje de composición señalado (fig. 12). Viendo un poco más en detalle, el edificio de la bodega está constituido por un nivel de planta baja, conteniendo la cava, semienterrada, (piletas, toneles, etc.) y una alta para la elaboración. El conjunto se desarrolla según un plano en L para los dos niveles. La estructura de techo de la cava está constituido por columnas de hierro fundido (en un diseño propio de las bodegas de época), sosteniendo perfiles doble T y entramado de bovedillas. La planta alta es techada con un sistema de cerchas de madera, sustentando un entramado para la cubierta de chapas de hierro galvanizado en deterioro por falta de mantenimiento y de urgente reparación. La fachada sur de la bodega tiene un diseño propio del lenguaje clasicista. Se levanta sobre la cava, con basamento de piedra, portada según un arco también de piedra, rematando todo el conjunto con cornisa y frontón recto. Los ángulos de esta fachada se encuentran reforzados con piedra granítica y cuatro pilastras de fuste estriado y con capitel, adosadas a la fachada, decoran todo el conjunto. A esta fachada se accede por una doble escalinata destacada por tramos de balaustradas con remates de copones como decoración. La cava, sin duda la construcción primitiva, fue excavada en un terreno en pendiente, pero llevando su entrada a nivel del camino de acceso. Algunas intervenciones y el retiro de material en el sector de entrada, han llevado a movimientos en la estructura superior de la planta alta y la escalinata suroeste haciendo peligrar la estabilidad del conjunto.

Figura 12



Fuente: Carlos Altezor

El complejo productivo se complementa con un edificio, depósito y/o lugar de habitación, perpendicular a ese eje y equidistante de la casa patronal y de la bodega. Este depósito fue construido, espacio libre y arbolado por medio, al norte del cuerpo de la bodega central y cava y se encuentra en buen estado de conservación. Su cubierta está sustentada por un sistema de cerchas y techadas por chapas acanaladas, que más allá de algunas reparaciones parciales, aseguran la adaptabilidad del edificio a su función. No se denotan alteraciones en el resto de la estructura. Acentos decorativos en sus fachadas, sobre todo en la cara oeste del edificio aportan una visión original y pintoresca al conjunto.

Un edificio pequeño para la administración, tipo chalé, se sitúa al oeste de la bodega y próxima a ella. El edificio de administración está concebido como un pequeño chalé con cubierta de teja plana y en muy buen estado de conservación. Su planta en L permite ubicar baños públicos, oficina de atención al personal y escritorio del administrador con comodidad. Se destacan como aciertos en la composición arquitectónica de este edificio, la cubierta de tejas, aleros sobre las puertas del mismo material sostenidos por ménsulas de madera y el enmarcado adintelado de puertas y ventanas. El color blanco de los muros, que parece ser el color indicado de todo el conjunto de la bodega, integra armónicamente el chalé a dicho conjunto. (fig. 13)

Dos edificaciones, una de ellas destinada hoy a museo de sitio del establecimiento, completan un espacio frontal de entrada o pequeña plazuela de recepción de la bodega (fig. 14).


Figura 13



Fuente: Carlos Altezor

Al sur de este establecimiento y próximo a la bodega, circula el ferrocarril y más allá el camino que conecta al pueblo de la Cruz y a la ruta nacional 5. Ambas vías, históricamente vincularon la bodega con la región y el espacio nacional, permitiendo la eficaz salida de los productos. Desde el camino y la vía del ferrocarril, se accede a la entrada del establecimiento, donde se encuentra la bodega propiamente dicha y su cava.

En la parte posterior del conjunto se encuentra la casa patronal de la bodega La Cruz (fig. 16). Según el registro que aparece en la fachada sur este edificio ha sido proyectado por el arquitecto C. R. Larreta y constructores Benedetti Hnos. Probablemente construido más tardíamente que la bodega y otros edificios. La residencia consta de dos plantas con acceso desde el sur. El hall de entrada vincula la planta baja (estar, comedor, cocina y baño) con la planta alta por una escalera iluminada por un vitral (fig. 15). En sus orígenes este espacio culminaba en una torrecilla que hoy no existe . Desde el comedor, a través de una puerta ventana, se buscó una acertada vinculación con el inmediato jardín y el paisaje, para su visualización mediante una terraza . La vivienda ha tenido alteraciones no muy felices: por ejemplo, se le agregó una habitación en la fachada este, bajo un balcón perteneciente a la planta alta. Este tipo de agregados o supresiones deben ser valorados para mantenerlos o no, considerando una recuperación futura de dicho edificio. Por otra parte, la estabilidad estructural y el estado de los muros y revoques es buena. Excepto la cubierta de tejas que acusa deterioro en los bordes y faltantes de tejas planas francesas (fig. 16).

Figura 14



Fuente: Carlos Altezor

Finalmente y en particular en lo que tiene que ver con la arquitectura de la actividad vitivinícola, se entiende que los edificios y su entorno —el territorio y el paisaje— constituyen un testimonio y documentos de primer orden en la temática histórico-cultural del país. Los edificios son testigos de la relación histórica del hombre con el medio físico, y por lo tanto una fuente elemental para poder analizar los sistemas de aprovechamiento productivo del territorio que han imperado en las poblaciones, en los procesos de transformación utilizados, en los modos de vida, en las relaciones sociales que se desarrollaron, en las representaciones colectivas así como las distintas facetas en que se han ido poniendo en práctica los diversos sistemas técnico-económicos. De esta manera la arquitectura de las bodegas, como bienes patrimoniales que representan valores históricos, científicos y culturales respaldan el compromiso de conservarlos y transmitirlos y el trabajo de rescate, valoración y preservación se hace imprescindible. La información primaria sobre distintos establecimientos vitivinícolas particularizados se hace también necesaria así como la constitución de un inventario, presente en el horizonte de toda investigación sobre bienes patrimoniales. El paisaje rural que los contiene también corresponde investigarlo analizarlo y valorarlo desde una perspectiva multidisciplinaria como parte de nuestro patrimonio cultural.

Figura 15



Fuente: Carlos Altezor

Figura 16



Fuente: Carlos Altezor

Capítulo 11

Bebidas espirituosas de papel (Alcohol, gringos y criollos en la narrativa y la poesía rural, 1890-1950)

In memoriam Luce Fabbri-Cressatti (1909-2000)

Como se sabe, hacia 1908 la mitad de la población montevideana era de origen extranjero mientras que en el interior el guarismo alcanzaba solo al 18% del total.[1] En el norte, en particular en la frontera con Brasil, donde la explotación ganadera extensiva ha sido —y es— la dominante línea productiva, los inmigrantes tuvieron menos posibilidades de inserción. Y aunque por esa zona transcurren la mayor parte de lo que hemos llamado literatura posgauchesca, la que circula, *grosso modo*, entre 1920 y 1950, los «gringos» encontrarán en ellas un lugar decisivo, por más que la cuantificación de su presencia no esté determinada aún hoy con exactitud. Pesa en esto, también, la tradición de la gauchesca, a la que conviene referirse, aunque sea en forma somera.

En efecto, el desdén por el extranjero, primero por el gallego, se encuentra en la prehistoria misma de la poesía de estas latitudes. Aparece ya en los primeros textos que se han detectado, que fueron anónimos —según demostrara de manera irrefutable Antonio Praderio—,[2] por más que algunos críticos se los atribuyeron a Bartolomé Hidalgo. Cuatro cielitos y una canción satírica registra Francisco Acuña de Figueroa en el *Diario Histórico del Sitio*, redactado entre 1812 y 1814, aunque publicado en 1890 con oportunos ajustes. Esas composiciones presumiblemente fueron recogidas por el autor o le fueron comunicadas mientras duró el asedio del ejército patriota a la plaza fuerte montevideana.

En el apogeo de la gauchesca, medio siglo después, el «*estrángis*» vuelve a ser descalificado, ahora con este vocablo genérico. Con todo, en esta instancia, en los poemas más destacados (*Los tres gauchos orientales*, de Antonio D. Lussich y *El gaucho Martín Fierro*, de José Hernández, los dos de 1872) las diatribas feroces caen sobre una clase de «*estrángis*», el «*gringo o nación*» —el italiano— y, en particular sobre el napolitano. Entonces, el despreciado extranjero ya no es el enemigo imperial, sino el agente de disolución de los valores del país criollo, en momentos

1 Juan Antonio Oddone, «La inmigración y la formación del Uruguay moderno», en *Tribuna Universitaria*, n.º 8, Montevideo, setiembre 1959.

2 Antonio Praderio, Prólogo a Obra completa, de Bartolomé Hidalgo. Montevideo, Biblioteca Artigas, Colección de Clásicos Uruguayos, volumen 170, 1986, pp. VII-LXXX.

en que la población de Montevideo se divide casi en mitades, entre los nacidos en el país y los inmigrantes. Dentro de estos últimos por entonces predominan los italianos, quienes en la época representan el 20,1% de los habitantes.

La reacción antigringa se ampara en la atávica (y universal) hostilidad del aldeano ante el diferente, se articula en el constructo letrado de la patria y, desde ahí, regresa a los sectores populares que hacia 1910 están arañando importantes guarismos de alfabetización. Efectuado ese recorrido circular, culmina vigorizando lo que Silvia Rodríguez Villamil llamara la «mentalidad criolla tradicional», una

> modalidad vinculada notoriamente a una serie de valores que tenían su punto de partida en la época colonial; y que también se identificaba fuertemente con el estilo de vida rural, aunque se tratase [...] de una población que residía en Montevideo.[3]

En Lussich el rechazo se estimula como interpretación del fenómeno y como potenciación de un cuadro ideológico. Adquiere, además, otras proporciones, en tanto los intervinientes en su diálogo poético *Los tres gauchos orientales* son adictos al Partido Nacional, colectividad que el autor quiere mostrar como la que preserva lo más auténticamente «nuestro». Por el contrario, para Lussich una prueba de que el adversario y gubernamental Partido Colorado pone en peligro o socava la independencia del país consiste en servirse de soldados extranjeros que hablan una lengua incomprensible o ridícula para los oídos del criollo. Comentado la victoria de las fuerzas del general Timoteo Aparicio en la batalla de Paso de Severino, de setiembre de 1870, el gaucho Mauricio Baliente recuerda con emoción los estragos en las fuerzas enemigas, entre las cuales se habían alistado muchos italianos:[4]

> Dispués vino Ceverino:
> Allí rayamos los pingos;
> ¡Qué día de matar gringos!
> Si era lansiar a lo fino.[5]

---

3 *Las mentalidades dominantes en Montevideo (1850-1900). I. La mentalidad criolla tradicional*, Silvia Rodríguez Villamil. Montevideo, Ediciones de la Banda Oriental, 1968, p. 45.

4 Desde los tiempos del gobierno del general Venancio Flores los italianos gozaron de cierta protección oficial. Durante la «Revolución de las Lanzas» (1870-1872), el ejército oficial estaba lleno de italianos. Hecho explicable, dice Luce Fabbri, «pues [el presidente] Lorenzo Batlle era hombre de la Defensa, conocía personalmente a Garibaldi y probablemente utilizó los restos de la Legión italiana, que, vuelto su comandante a Italia, no se había disuelto en seguida y sabemos que se había reorganizado clandestinamente bajo el gobierno de Berro en apoyo de Flores». Al respecto hay una anécdota que registra Carlos Machado en su *Historia de los orientales* (Montevideo, Banda Oriental, 1971): Un soldado oficial cercado por las fuerzas de Timoteo Aparicio, grita: «Nu mi mate, que soy maragato de San Cusé». San José era, y aún es, un baluarte blanco. («El aluvión inmigratorio italiano en el Uruguay de hace un siglo», Luce Fabbri-Cressatti, en *Garibaldi*, Montevideo, Año 5, n.º 5, 1990, pp. 53-54).

5 *Los tres gauchos orientales*, Antonio D. Lussich. Montevideo, Biblioteca Artigas, Colección de Clásicos Uruguayos, vol. 56, 1964. Prólogo de Eneida Sansone de Martínez, p. 19.

Esta tradición blanca que abomina del italiano, en quien se cifra el riesgo de la descaracterización local, se perpetúa en algunos relatos de Javier de Viana, en los que aparece —igual que en algunos dramas de Florencio Sánchez— la identificación del gringo con el pueblero, y de los dos con el fin de la armónica vida de la estancia patriarcal, vista como un arcádico resguardo de igualitarismo o de comunicación entre iguales. También el deseo de expulsar al italiano puede hallarse hasta en un poema de un extranjero, quien abrazará la causa blanca y, paralelamente, la triunfante ideología de este férreo nacionalismo. Por ahí, al fin, se introduce el vino. Se trata del gallego José Alonso y Trelles («El Viejo Pancho»):

[…] ¡Si estos gringos! ¡Ni que hablar!
Pa vender, mezquinos de uña,
Pero clavan… la pezuña
cuando tocan a cobrar.
A poco de negociar
y cuando usté ni se sueña,
se le atracan a la dueña
del potrerito arrendao
y le pagan al contao
casa y campo y monte y leña.
[…]
En lo que no son mezquinos
—se entiende, pa su provecho—
es en trasegar p'al pecho
lo mejor que viene en vinos.
En eso sí, son ladinos
estos gringos apestaos;
ellos comerán guisaos,
si a mano viene, de garras;
pero ¡hijos de una! en sus farras
p'al vino son delicaos. […][6]

Es probable que el acriollamiento del «Viejo Pancho», como el de sus coterráneos y coetáneos José Antonio Fontenla y Serafín Rivas Rodríguez —según afirma Carlos Zubillaga—, atraviese un «puente tendido entre el imaginario rural de origen y el imaginario «gauchesco» de un mundo que fue. […] Se trata, por lo mismo, no tanto de un proceso de aculturación, sino más bien de una continuidad de actitudes culturales en escenario diferente».[7] Pero esa actitud pasa, asimismo, por el tamiz de la fuerte homogeneización nacionalista que se propicia desde publicaciones unidas de modo radical a estas opciones estéticas

6 «¡Si estos gringos!», José Alonso y Trelles, en *Paja brava*. Montevideo, Biblioteca Artigas, Colección de Clásicos Uruguayos, volumen 13, 1954, pp. 22-24. [1916].

7 «Identidad inmigratoria: los gallegos y la literatura gauchesca en el Uruguay de la modernización», Carlos Zubillaga, en *Anuario del Centro de Estudios Gallegos*. Montevideo, Universidad de la República, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, 1998, p. 196.

e ideológicas, como las revistas *El Fogón* y *El Terruño*, de larga vida y de dedicación exclusiva al discurso campero. En ellas se acogió a los mencionados gallegos acriollados, pero también a otros criollos «puros» nada clementes con la lengua y las costumbres de españoles e italianos que persistieron en el cultivo de sus tradiciones más hondas. De modo que si hay una contigüidad de las tradiciones también asiste, paradójicamente, un autodespojamiento de las particularidades de habla literaria originarias a consecuencia de una presión ejercida por una ideología y, sobre todo, por la práctica de una técnica y por un repertorio bastante clausurado de problemas, entre los cuales está la sospechosa mirada sobre el extranjero. Algo de esto notó Ángel Rama con relación al público que se acercó a la gauchesca a lo largo de casi un siglo de esa práctica continua y de rígido sistema.[8]

Por otra parte, o por el otro lado del Plata, un movimiento semejante se acentúa en los magazines que hacia 1915 comienzan a dedicar secciones íntegras a esta corriente rural de modo mucho más pronunciado que el más aleatorio dispuesto por *Caras y Caretas* o *El Hogar*. Luis Alberto Romero ha señalado que en una revista como *Leoplán*, dirigida a un público de capas medias y populares y con fuerte preferencia a los niños y adolescentes, se

> asigna a lo argentino un lugar bastante reducido, este se limita a los «cuentos camperos», sección dominada por Benito Lynch, Yamandú Rodríguez y, en menor medida, Alberto Gerchunoff.[9]

El historiador argentino pasa por alto dos cosas. Primero, que lo propiamente «argentino» es lo «pampeano criollo» para el discurso dominante a partir de la década del 10 —digamos desde la reivindicación de Lugones de *El Martín Fierro* como texto «nacional»—; segundo, que Yamandú Rodríguez no era argentino sino uruguayo y la mayor parte de sus historias transcurren en este territorio, por lo cual la identidad cultural rioplatense desde esas publicaciones periódicas se juega definidamente en contraste con lo extranjero más que en base a distinciones propiamente nacionales, aunque sepan capitalizar las enseñanzas y los modelos retóricos del realismo europeo, sobre todo del francés o el ruso, de Balzac a Dostoiewski, de Zola a Andreiev.

Hace medio siglo, reflexionando sobre los períodos revolucionarios y la literatura, Edmund Wilson señaló que

> las condiciones que posibilitan las obras de arte al parecer no las producen las revoluciones inminentes, sino el fenómeno de la técnica literaria, ya

8 Prólogo a *Poesía gauchesca*. Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1977, p. XLII y ss. (Selección, notas y cronología de Jorge B. Rivera).

9 «Una empresa cultural: los libros baratos», Luis Alberto Romero, en *Sectores populares, cultura y política. Buenos Aires en la entreguerra*, Leandro H. Gutiérrez-Luis Alberto Romero. Buenos Aires, Sudamericana, 1995, p. 61.

fuertemente desarrollada, en manos de un escritor que ha tenido el apoyo de instituciones por mucho tiempo duraderas.[10]

De hecho, la reproducción de una técnica y de un código los consagra y por ende los cristaliza, convirtiendo en escritores de ese circuito cerrado a quienes poco atrás ni siquiera podían haber soñado con ese destino. Son los casos de los mencionados Fontenla y Rivas Rodríguez, pero también de Domingo Arena, de origen anarquista y luego mano derecha de Batlle y Ordóñez. Nacido en Italia y radicado para siempre en Montevideo, aunque según Alberto Lasplaces pasó una temporada en la frontera uruguayo-brasileña, cuando le tocó crear ficciones lo hizo sobre la campaña uruguaya, revisando y hasta exaltando sus tradiciones, como en los cuentos «La doma» o «Un baile en la frontera». En este último, sus personajes solo toman el «alcohol ardiente» de la caña. Nada de tomar vino.[11] No será, como veremos, el único escritor-inmigrante por estos lares, aunque su opción por el discurso posgauchesco parezca más sorprendente por su filiación a un proyecto urbano y centralista.

Hacia el novecientos no era necesario compartir las desventuras y las «glorias» del nacionalismo blanco; hasta desde sitios excéntricos del cuadro político, —como en el minúsculo Partido Constitucional— Elías Regulas fundamentará en su poesía —y por lo menos en un artículo polémico—, la nostalgia de un orden rural en crisis. La ideología tradicionalista encuentra en Regules la cabal expresión de un teórico de la «raza propia» uruguaya,[12] que sospecha de la inmigración que traen «algunos gobiernos antipatrióticos, esa que aplastada por el hambre crónica, salió de Europa para comer en el Uruguay el pan que debía corresponderle al paisano».[13]

En los veinte, dado el particular momento en que escriben sus ficciones, los narradores oscilan entre este bien abonado nacionalismo xenofóbico y la aceptación solidaria de las nuevas corrientes humanas, las que cambian para siempre el paisaje social del campo uruguayo. El país de «puertas abiertas» que, luego de la guerra civil de 1904, se construye bajo la hegemonía del batllismo, reclama un nuevo concepto de nación. Los retratos humillantes del extranjero empiezan a desaparecer para gestar otro modelo humano nacional que hibrida el mestizo autóctono con el «hombre rubio» de Europa. Entonces, nadie como Fernán Silva Valdés poetizó la imagen de una América como laboratorio en el que se ensaya una nueva experimentación étnica:

10 «El marxismo y la literatura», Edmund Wilson en *Literatura y sociedad. Buenos Aires*, Sur, 1957, p. 152. (Traducción de Héctor Vaccaro) [1948].

11 *Cuadros criollos y Escenas de la dictadura de Latorre*, Domingo Arena. Montevideo, Claudio García, 1939.

12 «Ellos y nosotros», Elías Regules, en *Versos criollos*. Montevideo, Biblioteca Artigas, Colección de Clásicos Uruguayos, volumen 57, 1965, pp. 166-170. (Recopilación y prólogo de Lauro Ayestarán). [5 de abril de 1895].

13 Cit. por Ángel Rama en *Los gauchipolíticos rioplatenses. Literatura y sociedad*. Buenos Aires, Calicanto, 1976, p. 177.

[...] América:
taller donde se está plasmando
con modelos indígenas y criollos y gringos
la nueva flor racial para el pecho del mundo.[14]

En una conferencia dictada poco antes de morir, en 1957, el hijo de un inmigrante ticinés, Juan José Morosoli, reclamó

> para Dossetti y para mí —y no es chico el honor— el haber sido los primeros que vimos al gringo en su dimensión humana y lo incorporamos a la literatura nuestra, no para hacer reír sino para hacer pensar.[15]

Dossetti armoniza dos marginados: el negro y el gringo, dos despreciados en la narrativa criolla, aunque el primero también estaba siendo reivindicado por la pintura de Figari y la poesía de Ildefonso Pereda Valdés, plano de relaciones más global que Morosoli ignora en su ensayo-testimonio.

Estos discursos de la concordia y el encuentro, esta «bienvenida al gringo» y reconciliación con el negro, antes que en la poesía de Silva Valdés y, por supuesto mucho antes que en *Los Molles* (1936) de Dossetti o en *Los albañiles de Los Tapes* (1936), de Morosoli, se había cumplido en el libro de cuentos *Alma nuestra* (1922), de Adolfo Montiel Ballesteros, que lleva ese título no por mera adicción localista. El «alma nuestra» se compone de lo mejor del paisano (la confraternidad, la sencillez, el sentimiento de la naturaleza) y lo mejor del extranjero que esté dispuesto a echar raíces en la campaña uruguaya, la laboriosidad, el honesto espíritu ahorrativo que permite la capitalización individual como base de un firme capitalismo moderno nacional. El protagonista del cuento de Montiel «Los sin patria», ha «venido de España a nuestra América en busca de libertad y de oro», se dispone a establecerse, forma familia con la hija de un criollo viejo, en cuyo boliche empieza a trabajar desde abajo hasta amasar fortuna. Con toda deliberación, Montiel deja en sombra el origen regional del español Hermida; es solo un *español* que, si al principio es mirado con desconfianza por los naturales del país al que emigra, a fuerza de trabajo y, sobre todo, al dar muestras de arraigo, pasa a ser aceptado y admirado por los vecinos criollos: «El gallego, como le llamaban antes, con un dejo un tanto despectivo, es ahora conocido por don Hermida. Ha influido en ello más su bondad que su situación». Muerta su mujer, la nostalgia lo empuja hacia los orígenes, cuarenta años después de la partida. Del otro lado del océano, en su tierra natal es asediado por sus antiguos paisanos, la mayoría de los cuales apenas si sabían de su existencia. Los parientes lo rodean y lo agasajan solo porque están interesados en sus bienes; el cura lo visita para pedirle dinero.

14 «América», Fernán Silva Valdés, de *Poemas gringos* [1929], en *Antología poética, 1920-1955*. Buenos Aires, Editorial Losada, 1961 (2ª ed.), pp. 198-199.

15 «Incursión por la literatura negra», Juan José Morosoli, en *Obras de Morosoli. VI*. Ensayo y Teatro inéditos. Montevideo, Banda Oriental-Universidad de la República, 1999. Investigación de María G. Núñez y Luis Volonté. Dirección de Pablo Rocca, p. 46.

> En la tierra nueva era el hombre laborioso, bueno y querido, al que se recurría como a un patriarca. En la tierra vieja era un desconocido, envuelto en una leyenda de oro: un rico de América... Un hombre al que se podía explotar.

Fundando esta dicotomía, Montiel incurre en una suerte de xenofobia a distancia: América dignifica a los gallegos, en el Nuevo Mundo se les ofrece la libertad que la Iglesia les coarta en el Viejo Mundo; aquí tienen el trabajo y la prosperidad que allá se les niega. A su vez, ellos contribuyen a la mejora del criollo al que enseñan que una nación fuerte se asienta en el sacrificio y no en el culto del ocio, de la baraja y el trago. Así puede nacer la verdadera «alma nuestra», mestiza y abierta: «Sin saberlo —afirma el protagonista del cuento— nosotros, al dejarlas, perdemos nuestras patrias, y las perdemos porque venimos a traer nuestras almas y nuestros cuerpos para ayudar a hacer estas otras».[16]

No todos los textos de la época fueron tan programáticos ni tan benignos con el «otro» como el de Montiel. Si existe una primera cercanía entre el campesino nativo y el inmigrante, esa similitud se diluye pronto, para dar paso a una sinonimia muy transitada por las ficciones posgauchescas: el inmigrante es igual al «pueblero», los dos son los diferentes, los «otros» desde la mirada del paisano. Son los que llegan a contaminar los valores y las costumbres tradicionales; los que subvierten el orden de una comunidad pequeña, que se asienta en un pacto de sangre entre un pequeño núcleo de familias y por un conocimiento detallado —desde lejos— entre sus integrantes.

En los relatos de atmósfera rural escritos desde el 900 hasta 1940, por lo menos, resalta un hecho notable: todos los gallegos que pueden detectarse en estas historias son pulperos o dependientes de un comercio del rubro en la campaña. Todos venden yerba, pero ninguno conoce el arte de cebar mate ni gusta cotidianamente de la arquetípica infusión, ninguno practica con destreza las tareas camperas; todos despachan bebidas espirituosas (ginebra y caña, casi nunca vino), pero no hay entre ellos quien se embelese con tales bebestibles, ninguno experimenta los goces y los desbordes de la embriaguez. Apelando al Nietzsche de *Los orígenes de la tragedia* podría decirse que al dionisíaco espíritu gaucho, el español opone lo apolíneo, aunque para el caso su voluntad de equilibrio proviene siempre del deseo de enriquecer y de ahorrar esa riqueza.

Hay, al mismo tiempo, en poemas y relatos gauchescos o posgauchescos, un discurso modernizador y disciplinante que tiende a una suerte de demonización de la caña y la ginebra, las causantes de la violencia, la languidez enemiga del trabajo, la disolución familiar. Solo en los breves cuentos de José Monegal y de Serafín J. García, y solo hacia mediados de los cincuenta, el «mamado» aparecerá como un personaje divertido u ocurrente pero no por eso menos degradado. Antes, difícilmente podrá encontrarse una mirada benévola hacia este tipo de personaje. Quizá «El burro de oro», de Domingo Arena, nada menos que de

---

16 «Los sin patria», Adolfo Montiel Ballesteros, en *Selección de cuentos*. Montevideo. Biblioteca Artigas, *Colección de Clásicos Uruguayos*, volumen 138, 1970, pp. 18-33. (Selección y prólogo de Domingo L. Bordoli). [1922].

este italiano y líder batllista, sea el texto en que se estigmatiza con mayor vehemencia al estanciero criollo que acumula monedas de oro sin el esfuerzo de una actividad laboriosa, por mero efecto de las bondades reproductoras de toros y carneros, y emplea su dilatado tiempo libre en alcoholizarse. O, mejor, como sigue diciéndose en campaña: a «encañarse», con lo que se embrutece y se asemeja a sus serenos y eficaces animales. A las conocidas diatribas del anarquismo hacia las bebidas alcohólicas, en Domingo Arena se añade el proyecto modernizador del batllismo que necesita sacar al criollo de la ignorancia y marcar al terrateniente que hace usufructo de un capital improductivo. Como sea, en un pasaje de este cuento-ejemplar (en el antiguo sentido castellano del sintagma), hay una descripción minuciosa de las existencias de «licores» que llegan en unas muy esperadas carretas:

> [...] y al fin, se preparó para abrir los cajones de las bebidas con toda la ceremonia, delante de los marchantes que, emponchados con su chapeo encajado hasta los ojos y sin soltar el rebenque, miraban con todo interés la exhumación de las botellas de su lecho de aserrín, y las que, a medida que salían, se las pasaban de mano en mano para mirar con curiosidad de niños grandes, los rótulos coloreados y flamantes.
>
> Así fueron desfilando las botellas de ginebra de campana, grondas, panzudas, despertando en los paisanos las ganas de poseer el frasco, aunque más no fuese después de vacío; en seguida vinieron las del renegrido bitter, que ellos conocían desde que un jugador de otro pago había llevado la moda de tomar la caña «con bitre»; después, las de limonada, y al último unas botellas extrañas a la pulpería, pues era la primera vez que la visitaban.

Estas «botellas extrañas» eran de ajenjo. El pulpero debió aclarar a la ansiosa concurrencia que se trataba «de una bebida nueva que estaba haciendo furor por todas partes». Llegado a este punto y con las pruebas anteriores, es momento de discrepar con lo que afirman Estela de Frutos y Alcides Beretta en un trabajo pionero, en cuanto a que en el espacio rural «el vino competía con otras bebidas fuertes como la caña brasilera».[17] Por lo menos en la literatura, que no es mas que un discurso pero que —en estos casos— se ofana por acercarse al mundo representado en lo que va de 1890 a 1940, no hay disputa: el imperio de la caña y la ginebra es absoluto. Verbigracia, en el mentado «El burro de oro», de Domingo Arena, el irrefrenable dipsómano criollo padece una «rabiosa angurria cuando al alcance de su mirada se presentaba una copa de bebida». Iba a la pulpería «con el propósito formal de comprar caña, anís de los más fuertes; y beber, beber hasta asarse la lengua» (o. cit., pp. 115-116). En correspondencia clara con esta imagen, o con este estereotipo, el novelista de tesis Carlos Reyles, portador de una ideología conservadora que busca civilizar al paisano encarrillándolo por el lado del respeto al capital «progresista», opone al comienzo de su novela *El Gaucho Florido* (1932) a dos criollos, uno abocado al trabajo, el otro aferrado a las viejas rémoras. El último de los tipos humanos declara: «Una cuarta e' caña da

17 *Un siglo de tradición. Primera historia de uvas y vinos del Uruguay*, Estela de Frutos-Alcides Beretta. Montevideo, Aguilar/Fundación Banco de Boston, 1999, p. 87.

más satisfacciones que la mejor china. El casorio pa' los gringos y los gurises pa' el maestro de escuela. Pa' mi los naipes, la caña y los parejeros».[18]

De vino, ni hablar.

Pero por si estos ejemplos no resultan del todo convincentes, la figura del pulpero de campaña, casi siempre pueblero o extranjero quizá refuerce la hipótesis que se viene proponiendo. En el cuento «Pulpería», de Santiago Maciel, publicado en la revista porteña *Caras y Caretas* en 1908, uno de los personajes centrales es

> [...] de profesión comerciante, en la costa del arroyo de Averías, un gallego adiposo, con una rara fisonomía de marsupial, pero bien aplomado en su base, como un plantígrado. Así parecía en lo físico, que en lo moral, las cualidades se contradecían; era avaro y generoso al mismo tiempo, pero con limitaciones en el primer caso, tratándose de lo propio, y en el segundo, de lo ajeno; alegre y expansivo... cuando redoblaba las ganancias, y triste, hasta dar compasión, si ellas no resultaban copiosas.

Como ocurrirá en *Crónica de la reja* (1930), de Justino Zavala Muiniz, los criollos que concurren al comercio del cuento «Pulpería» se ríen de la voracidad económica de su dueño y, en consecuencia, lo desprecian. Hay un antagonista que sintetiza y venga a la clientela: don Ciriaco, un estanciero vecino del gallego, cuya propiedad este último aspira devorar. Luego de muchos fracasos, la única alternativa que encuentra el extranjero para ocupar las tierras del vecino criollo es casar a su hijo con la hija de Ciriaco, pero una vez consumado el matrimonio se entera por boca de su pícaro consuegro que ya hacía cinco años que había vendido el campo. La voz del narrador de tercera persona y, por tanto, cercana a la del autor, no solo celebra la artimaña del criollo, sino que no se cansa de descalificar al extranjero. Sobre este construye un retrato bestializado (lo llama «marsupial», menta sus «fauces», etcétera), al que denigra por su tacañería y sus malas artes para adulterar el alcohol destilado que vende a los parroquianos nacionales.

Las diferencias nacionales cifradas en códigos alimenticios o, mejor, los que tienen que ver con la bebida, vienen de la gauchesca. Un cielito de Hidalgo fechado en 1821 utiliza el antagonismo como seña de identidades inconciliables, diciéndole a los españoles:

> Cielito, cielo que sí,
> Guárdense su chocolate,
> Aquí somos puros indios
> Y solo tomamos mate.[19]

18 *El Gaucho Florido. La novela de la estancia cimarrona y del gaucho crudo*, Carlos Reyles. Buenos Aires, Espasa-Calpe, 1953 (5ª ed.), p. 33. [1932].

19 «Un gaucho de la guardia del monte contesta al Manifiesto de Fernando VII y saluda al Conde de Casa Flores con el siguiente cielito, escrito en su idioma», Bartolomé Hidalgo, en Obra Completa, o. cit., p. 91.

Permítaseme un desvío hacia estos estimados brebajes. Además de la rima forzosa en los versos pares de esta composición romanceada de Hidalgo, una rima que agrega una deliberada comicidad con asiento en la simetría fonética de la última sílaba de los dos vocablos («chocol*ate*/m*ate*»), un receptor poco familiarizado con los hábitos de la «Patria Vieja» se sorprendería que el tan americano chocolate sea empleado, en la poesía gauchipatriótica de esta región, como prueba de europeidad. La razón es muy simple: si el clima templado de la Banda Oriental no permite prosperar el chocolate ni la yerba mate, el primero fue introducido por los españoles en Montevideo desde otras regiones americanas, mientras que la yerba ingresó desde Paraguay o, más tarde, desde las Misiones argentinas y rápidamente conquistó el gusto de todas las clases sociales, en particular entre los paisanos. Pero el mate también atrajo a las mujeres de Montevideo, según las describió con cierta repugnancia el cónsul de Francia en Montevideo, M. Raymond Baradére en 1834:

> El bello sexo peca, sin embargo, de dos defectos. En primer lugar, el corte poco gracioso de la boca, casi siempre provista de feos dientes; y una voz dura como la de un marimacho. El primer inconveniente, pienso yo, que se deba al uso inmoderado de una especie de té llamado mate [...] Pero no sé a qué atribuir el inconveniente de la voz.[20]

Traza de criolledad sin par será el mate, aun en productos tardogauchescos como la poesía de Alcides de María, quien en un libro de 1920, incluye un largo poema compuesto de once décimas, titulado «Mateando», que puede funcionar como una respuesta al diplomático y una simultánea exaltación de una bebida que no altera la conducta ni aparta mucho del trabajo al paisano:

Para desechar la pena
de la vida en el combate,
no hay mejor que un mate
cuando la yerbita es buena;
da fuerzas en la faena
a que se agacha el rural,
y no hay otra cosa igual
a un sabroso amargo, cuando
lo va el gaucho saboreando
en la puerta del corral
Esta vida campesina
tiene cosas como miel,
el ranchito, y detrás de él
las caricias de la china.
El pueblero no adivina
la ventura que eso encierra,
porque vive casi en guerra
con las costumbres criollas;

20 *Dos informes acerca de la República Oriental del Uruguay en 1834 y 1835*, publicados por Alfredo D. Castellanos, Apartado de la *Revista Histórica*, Montevideo, Tomo XXVIII, 1958, p. 34.

porque el lazo le hace ampollas
y no sirve en una yerra [...][21]

Y aun más, en *Mijo el dotor*, de Florencio Sánchez, pieza de comienzos del siglo XX que lo colocó en el primer plano de la escena rioplatense, el criollísimo padre del joven Julio, se irrita porque su hijo que estudia en Montevideo y vuelve a la estancia para pasar sus vacaciones se levanta tarde y desayuna con chocolate en lugar de mate: «¡Venir a darse corte al campo, a desayunarse con chocolate aquí, es una botaratada!».[22]

De hecho, en las pulperías de las narraciones gauchescas y posgauchescas no se despacha vino o los parroquianos no lo reclaman. Dos ejemplos reforzarán esta aserción. En el breve relato «Por culpa de la franqueza», de Javier de Viana (recogido en el volumen *Ranchos*, 1920), las existencias del local comercial incluyen «estiba de pipas y cuarterolas, barricas de yerba y sacos de harina, fariña y galleta». Pese a la presencia de los recipientes que presumiblemente almacenan vinos (pipas y cuarterolas), en medio de la habitación «social» hay una mesa de pino blanco y sobre ella, a la espera de un grupo de habitúes, aguarda: «Una botella de caña, seis vasos, un plato sopero y un mazo de naipes sin abrir».[23] Un pulpero muy atípico, tanto como es la obra de su autor en toda la región, es el gallego Paredes que crea José Monegal en «El caso del paisano Aniceto Ortega». Paredes «había llegado a América a los dieciocho años cumplidos», y aparece como «taimado, leguleyo, y zahorí de ciertas lecturas clásicas —que las entendía a su manera—». Una prueba de su afán por acumular dinero es el tipo de vaso «culón» en el que sirve una ginebra simple que hace pasar por doble. De nuevo: nada de vino.[24]

En puridad, el único escritor que publica toda su obra en Uruguay a quien le interesó marcar la presencia del cultivo de la vid y su resultado, no es uruguayo. Ni siquiera escribió en castellano sino en un italiano salpicado de castellanismos y de algunos registros del habla criolla o de la lengua literaria que se supone corresponde a este registro. Se trata de Luigi Bona, nacido en Bergamo en 1902, donde se formó como perito industrial químico, y radicado en Uruguay en el 38, donde murió en 1985.[25] Un solo librito dio a conocer: *I racconti dell'ombu*, 1960, prologado por Guido Zannier, y con la limitada expectativa de que cayera en manos

21 «Mateando», Alcides de María (Calisto el Ñato), en *Cantos tradicionales*. Montevideo, Claudio García, 1920, p. 102.

22 *M'hijo el dotor*, Florencio Sánchez, en *Teatro Completo*. Buenos Aires, Claridad, 1941, p. 63. Edición de Dardo Cúneo.

23 *Por culpa de la franqueza*, Javier de Viana, en Ranchos (Costumbres del Campo). Montevideo, Claudio García, 1920, p. 59.

24 «El caso del paisano Aniceto Ortega», José Monegal, en Cuentos escogidos. Montevideo. Ediciones de la Banda Oriental, 1967, pp. 112-116. (Selección y prólogo de Washington Benavides) [Originalmente en *El Día*, Suplemento dominical, 26 de agosto de 1962].

25 «Luigi Bona: percepción del país por un inmigrante italiano», Mario Dotta, en Estudios humanísticos en memoria al Dr. Guido Zannier. Montevideo, Universidad de la República, Departamento de Publicaciones, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, 1998, p. 148.

del receptor de la colectividad italiana. El volumen recoge tres relatos, en los que trata de fusionar las tradiciones nativas con las impresiones y las costumbres del inmigrante italiano. En ese plan tardío y epigonal, el último de los textos, «Rancore creolo», no solo parece el más ambicioso, sino que apela a los contrastes de caracteres, tomando al vino como rasgo típico de la italianidad, en cuanto dominio de la tierra yerma a la que el rudo vecino criollo no trabaja, mientras otro lindero vasco solo explota para la producción lechera. La viña revela de tal forma lo esencial itálico que hasta sirve de nexo entre un viejo labrador piamontés y el narrador-protagonista, que se pasea por «*il* camino Repetto», cuyo paisaje le recuerda (o quiere que le recuerde al lector hipotético italiano) «alcuni luoghi dell'Astigiano o del Canavese nel suo accavallarsi di ondulazioni che facevano sembrare le verdi vigne a groppe de animali di un immenso gregge».[26] Al día siguiente, mientras comparten el vino elaborado por el viejito piamontés, este introduce a su compatriota en la historia de su radicación en esa tierra lindera con una familia de «gauchos bravos», quienes «odiviano il nuovo inmigrante». El vino los une y los diferencia de esos criollos ariscos y belicosos.

Otro es el caso de Eliseo Salvador Porta, quien en 1951 apela a sus recuerdos de la formación de una colonia agrícola del departamento de Artigas, treinta años atrás, donde el primer sábado de cada mes, «en lo de la turca Antonia», se hacía un «bailongo, con cinco litros de caña para los hombres y tres de anís para las damas».[27] Es la historia de don Benedetto, un inmigrante italiano que hace todo lo que puede por sacar adelante su chacra, pero las heladas, las hormigas y la falta de crédito lo arrastran al pueblo, donde pone un boliche:

> El principal artículo era la caña, y don Benedetto, que nunca había tomado más que vino en la mesa, y del bueno, comenzó a envenenarse lentamente (op. cit, p. 17).

El vino quedaba reservado a los gringos y cuando estos se acriollaban en exceso seguían la «insana» ruta de las bebidas blancas, quizá todavía sin que la ANCAP tuviera su monopolio. En Artigas, precisamente una zona irrelevante a gran escala en la producción vitivinícola —como demostraron Estela de Frutos y Alcides Beretta—, el mismo Porta narra en su novela *Con la raíz al sol* la seca feroz que lo destruye todo hacia mediados de este siglo, pero cuenta también el casamiento de los hijos de italianos Atilio y María. En la fiesta, los pequeños propietarios rurales del lugar:

> Bebieron del tinto, del rosado y del blanco. Estas tierras calientes, donde ya para Navidad hay uva madura [...] rezuman una sangre vigorosa donde brincan todas las fiebres primaverales.
> (¡Ay!; pero las viñas se mueren. Los colonos dicen: «Antes hasta los sarmientos que uno tiraba prendían, pero ahora...».. En la localidad fronteriza de Bella Unión

26 «Rancore creolo», Luigi Bona, en *I racconti dell'ombu*. Montevideo, Ed. Río de la Plata, 1960. Introduzione de Guido Zannier, p. 40.

27 «Don Benedetto estaba solo», Eliseo Salvador Porta, en *De aquel pueblo y sus aledaños*. Montevideo, Letras, 1951, p. 9.

> donde se elaboró un vino de catorce grados, ya casi todos habían renunciado a la viña. Y si uno les dice: «Pero ¿cómo es que en Italia, por ejemplo, hay viñedos que hace siglos que producen?», quedan suspensos, sin saber qué decir).[28]

En suma, la oposición mate/chocolate, ginebra/vino o caña/vino, funciona en esta serie literaria rural no solo como un verosímil elemento representacional, sino como otros iconos de lo nativo y de lo extranjero (a los que podría agregarse el jinete criollo contra el maturrango gringo, el ocio local contra la laboriosidad del extranjero y una larga lista de pares antinómicos).

A medida que el país se agringa, se mixtura, o a medida que los escritores, como Porta (o Enrique Amorim en su novela *El caballo y su sombra*), perciben o, mejor, promueven esta situación, algunos consideran imprescindible disolver esos paradigmas oposicionales en favor de otros enfrentamientos: desheredados contra poderosos, campesinos contra terratenientes, trabajo obrero contra capital expoliador. En el cuento «El inmigrante», de Porta, compilado en su último volumen, *Una versión del infierno* (1968), se epitomiza el esfuerzo de esa inversión del paradigma ideológico antigringo. Paolo, un italiano de Toscana que a fuerza de abandonar todo vínculo con sus orígenes (incluyendo escasas pertenencias, religión y mujer), y después de vivir una temporada a orillas del río Uruguay se gana, de a poco, la confianza del esquivo paisano, porque aprende a andar a caballo como ellos, a gustar del mate y el asado. Conquista el amor de una criolla —ostensible símbolo de la fuerza sensual de la naturaleza— que le da un hijo de piel cobriza y ojos azules, evidente representación del mestizaje de una nueva nación. Y todo esto es suficiente para que el italiano pase a ser bastante criollo, y por eso se ata a esta tierra para siempre, porque ya le pertenece.

28 *Con la raíz al sol*, Eliseo Salvador Porta. Montevideo, Asir, 1953, p. 24. Prólogo de Domingo Luis Bordoli.

Fuentes

Archivos

Archivo de la Asociación Rural del Uruguay (aaru).

Archivo Jorge Vidiella (ajv)

Archivo Carlos Varzi (acv)

Archivo Silvana Demicheli Bonilla (asdb)

Archivo Varela Zarranz – Granja Pons (avzgp)

Revistas

«Mundo Uruguayo», Montevideo, varios años

«Unión de Viticultores y Bodegueros del Uruguay», varios años,

Banco de Seguros del Estado (BSE), *Almanaque del Labrador*, Montevideo (varios años).

Instituto Agrícola Catalán de San Isidro *Revista de Agricultura Práctica* Barcelona, 1860/73: 6 tomos.

Revista de la Asociación Rural del Uruguay, (*RARU*), Montevideo, varios años.

La Pagina Blanca

Revista Higiene y Salud. Revista científica y noticiosa. Órgano defensor de las instituciones Higiene y Salud, Liga contra el Alcoholismo y Club de Balón.

Diarios y periódicos

La Idea, Salto (varios años).

La Ilustración del Plata, Montevideo (varios años).

La Prensa. Salto.

Revista de la Asociación Rural del Uruguay, Montevideo (raru) (varios años).

Almanaques

Almanaque «El Amigo del Obrero», Montevideo, 1924, s/p.

Gran Almanaque de la Asociación Rural del Uruguay para 1884, Imprenta Rural, 1883.

Fuentes oficiales

Anales del Departamento de Ganadería y Agricultura de la República O. del Uruguay, (ADGA), varios años.

Colección Legislativa de la República Oriental del Uruguay, luego *Registro Nacional de Leyes y Decretos* y luego *Registro Nacional de Leyes* Montevideo (varios años y diferentes compiladores) (RNLD)

Diario de Sesiones de la Cámara de Representantes (DSCR)

Fuentes vitivinícolas

Aguiar, Juan José (1902) *Estadística vitícola de la República Oriental del Uruguay* Montevideo: Imprenta Rural – Departamento de Ganadería y Agricultura.

Álvarez, Teodoro (1909) *Viticultura general adaptada al país* Montevideo: Dornaleche y Reyes.

Aragó, Buenaventura (1871) *Viticultura y vinificación,* Madrid: Librería de Mariano Escribano.

Balaguer y Primo, D. F. (1873) *Análisis de los vinos,* Madrid: Establecimiento Tipográfico de Eduardo Cuesta.

—————— (1879) *Vinos naturales y artificiales,* Madrid: Establecimiento tipográfico de Eduardo Cuesta.

Baltet, Ch. (1882) *L'art de grepper*, París: Librairie de l'Academie de Medicine.

Bossu, Antonin (1862) *Traité des Plantes Medicinales Indigenes. Atlas de 60 planches gravés sur acier,* París: Germer Bailliere.

Calvo, José Ma. (1879) *Notas para la cartera del viticultor o fabricante del vino, cervezas y licores,* Madrid: Imprenta de Manuel G. Hernández.

Carriere, L. A. *La vigne,* París: Librairie Agricole de la Maison Rustique, s/d.

Castellet, Buenaventura (1869) *Viticultura y Enología,* Tarrasa: Pascual Aguilar, [1ª edición].

Chiarlone, Quintín (1871) *Tratado sobre el cultivo de la vid y elaboración de vinos,* Madrid: Imprenta de José M. Ducazcal.

Cortés y Morales, Balbino (1866) *Tratado de vinificación,* Madrid: Librería de la Señora viuda e hijos de José Cuesta.

Código Rural reformado de la República Oriental del Uruguay (1879) Montevideo. Tip. de El Bien Público [cuarta edición].

De Bustamante, Nicolás (1858) *El arte de hacer vinos. Manual teórico práctico del arte de cultivar las viñas* Barcelona: Imprenta de la Sra. Viuda de Sauri e hijos.

De Rosas, Clemente y Rubio, Simón (1882 y 1883) *Ensayo sobre las variedades de la vid común,* 2 tomos, Madrid: Ed. Gaspar.

Dejernon, R. (1884) *Les vignes et les vins de l'Algerie* París: Librairie Agricole de la Maison Rustique, 2 tomos.

Foex, Gustave (1883) *Cours de viticulture* Paris: A. Delahaye & E. Lerosnier Editeurs.

Gaillardon, B. (1864) *Manuel du vigneron* París: Challamel.

Guyot, Dr. Jules (1861) *Culture de la vigne et vinification* París: Librairie Agricole de la Maison Roustique.

Guyot, Dr. J. (1876) *Etude des vignobles de France* 3 tomos, París: L'Imprimerie Nationale.

—————— (1881) *Tratado de la vid y vinificación* Madrid: Editor Librería Victoriano Suárez.

—————— (1881) *Tratado del cultivo de la vid y vinificación* Barcelona: Juan Llordachs.

Instituto Agrícola Catalán de San Isidro (1860/73) *Revista de Agricultura Práctica* 6 tomos, Barcelona: Imprenta del Diari de Barcelona.

Malpeyre, M. F. (1873) *Nouveau manuel complete de la distilation, des vins, des marques, des mouts, des sidras, des fruits, des plantes, ecc,* París: Librairie Enciclopedique de Roret.

Mas y Pulliat (1874/75) *Le vignoble. Ampelografia,* 3 tomos París: Librairie de G. Masson.

——————— (1882) *Enfermedades de la vid* Madrid: Gaspar Editores.

——————— (1882) *Enfermedades de la vid* Barcelona: J. Llordachs.

——————— (1882) *Tratado de la falsificación de los vinos* Madrid: Gaspar Editores.

Payo Vicente, Celedonio (1840) *El arte de cultivar el olivo* Valencia: Imprenta de Cabrerizo.

Prunaire, Dr. (1881) *El arte de colorear los vinos con el color natural de la uva* Barcelona: Juan Llordachs.

Queroll y Gatell, Juan (1854) *Enfermedades de la viña. Noticia compendiada de los principales estudios hechos en el extrangero desde su aparición hasta el fin de 1853* Barcelona: Imp. de J. Tauló.

Rose Charmeux, M. (1863) *Culture du chasselas a Thomery* París: Victor Masson et fils.

Roura, José (1864) *Tratado sobre los vinos* Barcelona: Juan Oliveres.

Rullan Pro, José (1871) *Noticias sobre la agricultura en Sóller* Palma: Imprenta de Felipe Guasp.

Seltensperger, C. *Dictionaire d'agriculture e vitivulture,* 2 tomos París: J. B. Bailliere et Fils, s/d.

Stabilimento agricolo industriale *Estancia Santa Blanca* (1911) Mercedes, dipartimento di Soriano Repubblica Orientale dell'Uruguay. Propietario Cav. Uff. Bonaventura Caviglia. Cavaliere dell'Ordine del Lavoro», Torino. Tipo-Litografia Silvestrelli & Cappalletto.

Tablada, Hidalgo (1870) *Tratado del cultivo de la vid en España. Modo de mejorarla* Madrid: Librería de la Viuda e hijos de J. Cuestas.

Trouillet, Elvi (1866) *Culture de la vigne, en pleine champ* París: Auguste Goin Editeur.

Viala, Pierre (1884) *Maladies de la vigne* Montpellier/París: Camile Coulet Editeur.

Viñedos del Departamento de Salto. *Nuestros reportajes* (1895) Salto: Tipografía El Progreso.

Entrevistas

Entrevista al Sr. Rivella. En Bouret, Daniela y Remedi, Gustavo (2009) *Escenas de la vida cotidiana. El nacimiento de la sociedad de masas.* Montevideo: ebo.

Bibliografía

«Arqueología de la Arquitectura» en *Diccionario de Arqueología. Temas, conceptos y métodos* (2001), Barcelona: Eds. Francovich; R., Manacorda, D., pp. 41-45.

«El arqueólogo industrial del siglo XXI. Retos y paradigmas de una disciplina arqueológica para el mundo contemporáneo». *ArqueoWeb* 15 (2014). pp 68-80.

«Historia, importancia y aplicaciones del método de lectura de paramentos», en *Teoría e historia de la restauración*, (1997) Madrid. pp. 259-269.

Acevedo, Eduardo (1933) *Anales históricos del Uruguay,* tomo 3 Montevideo: Barreiro y Ramos.

Achugar, Hugo (1992) *La Balsa de la Medusa. Ensayos sobre identidad, cultura y fin de siglo en Uruguay* Montevideo: Ediciones Trilce.

Almeida Pintos, Rodolfo Dr. (1952) «El bebedor conspira contra sí mismo, contra la familia, contra la patria y contra la humanidad» Montevideo: liga nacional contra el alcoholismo.

Alonso y Trelles, José (1954) *Paja brava*, volumen 13 Montevideo: Biblioteca Artigas, Colección de Clásicos Uruguayos.

Altamirano, Carlos. Dir. (2002) *Términos críticos de sociología de la cultura* Buenos Aires: Ed. Paidós.

Alvarez Ferretjans, Daniel (2008) *Desde la estrella del sur a internet. historia de la prensa en el Uruguay* Montevideo: Editorial Fin de Siglo.

Ángel Rama (1976) *Los gauchipolíticos rioplatenses. Literatura y sociedad* Buenos Aires: Calicanto.

Anguera, Pere (1990) «Aproximació al primer carlisme al Camp de Tarragona, la Conca de Barberà i el Priorat» en *Recerques: història, economia, cultura* n.º 23.

Antonio Praderio (1986) Prólogo de la *Obra completa de Bartolomé Hidalgo,* volumen 170, Montevideo: Biblioteca Artigas, Colección de Clásicos Uruguayos.

Anuario Barreiro (1896) *Enciclopedia agrícola, ganadera, industrial, comercial y estadística de la ROU,* Año 1, Montevideo: Barreiro y Ramos Editor.

Arce, Ivonne Dra. (1983) «Alcoholismo. Epidemiología y profilaxis» en Mariño, R. et al. *Medicina preventiva y social* Tomo II. Montevideo: Librería Médica.

Asociación Rural del Uruguay, *Primer congreso ganadero-agrícola celebrado por la Asociación Rural del Uruguay* (1896) Montevideo: Dornaleche y Reyes.

Azkarate Garai-Olaun, A.; L., Caballero Zoreda y J., Quirós Castillo (2002) «Arqueología de la Arquitectura: definición disciplinar y nuevas perspectivas» en *Arqueología de la Arquitectura*, n.º 1, Vitoria-Gasteiz, pp. 7-10.

Ballesteros-Arias, Paula y Rebeca Blanco-Rotea «Aldeas y espacios agrarios altomedievales en Galicia» *A stampa in The archaeology of early medieval villages in Europe, a cura di Juan Antonio Quirós Castillo* (2009) Bilbao (Documentos de Arqueología e Historia), pp. 115-135 © delle autrici – Distribuito in formato digitale da «Reti Medievali», en <www.retimedievali.it.>

Baptista, Mª Belén (2007) «La temprana vitivinicultura en Uruguay: surgimiento y consolidación (1870-1930)», *América Latina en la historia económica*, n.º 29

——— (2001) *La temprana vitivinicultura en el Uruguay (1875/1930): algunos indicadores de su desarrollo* Ponencia presentada al I Congreso de Historia de la Vitivinicultura Uruguaya en el contexto regional (1870/1930), Montevideo.

Baptista, Mª Belén (2005) *La temprana vitivinicultura en el Uruguay (1874-1930). ¿Tradición o innovación?* Tesis de maestría en Historia Económica, Facultad de Ciencias Sociales, Montevideo.

Barlocco, Enrique (1926) *El Biógrafo* Montevideo: Imprenta La Uruguaya.

Barrán, José Pedro (2010) *Epílogos y legados. Escritos Inéditos. Testimonios.* Montevideo: ebo.

——— (1999) *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos*, tomo 3 «La invención del cuerpo» Montevideo: ebo.

——— (1995) *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos. La ortopedia de los pobres*, tomo 2, Montevideo: ebo.

——— (1973) «Historia social de la revolución de 1897» *Historia rural del Uruguay moderno* vol. 4, Montevideo: ebo.

——— (1990) *Historia de la sensibilidad en el Uruguay*, tomo 2. Montevideo, ebo.

——— (1995) *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos, La invención del cuerpo* vol. 3. Montevideo: ebo.

——— ; Caetano, Gerardo y Porzecanski, Teresa (1996) *Historias de la vida privada en el Uruguay. El nacimiento de la intimidad 1870-1920*, tomo 2 Montevideo: Taurus, 1996.

——— ; Cheroni, Alción – Glick, Thomas F. (1992) *La ley de aduanas de 1888: contexto social y proyección histórica* Montevideo: Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación.

Barrán, José Pedro ; Nahum, Benjamín (1979) *El Uruguay del Novecientos*. Montevideo: ebo.

——— (1978) *Historia rural del Uruguay moderno, tomo VII Agricultura, crédito y transporte bajo Batlle (1903-1914)* Montevideo: ebo.

——— (1973) *Historia rural del Uruguay moderno,* tomo iii *Recuperación y dependencia (1895-1904)* Montevideo: ebo.

——— (1971) *Historia rural del Uruguay moderno,* tomo ii *La crisis económica (1886-1894)* Montevideo: ebo.

——— (1967) *Historia rural del Uruguay moderno (1851-1885),* tomo i Montevideo: ebo.

Barrios Pintos, Aníbal (1973) *Pulperías y Cafés* Montevideo: Ed. Acción.

Barthes, Roland *El mensaje fotográfico.* Versión digital disponible en <http://socioloco.tripod.com/observacion/barthes_el_mensaje_fotografico.pdf>.

Bauer, Arnold (2008) *Chilean Rural Society from the Spanish conquest to 1930* New York: Cambridge University Press.

Beltran, Washington (1910) *Cuestiones sociológicas. Lucha contra la criminalidad infantil*, Montevideo: Talleres A. Barreiro y Ramos.

Benjamin, Walter (2004) *Sobre la fotografía* Valencia: Pre-Textos.

Beovide, Laura; Barreto, Isabel y Curbelo, Carmen (Editores) (2004) *La arqueología uruguaya ante los desafíos del nuevo siglo* Montevideo: Asociación uruguaya de Arqueología.

Beretta Curi, Alcides (2002) «El desarrollo de la temprana vitivinicultura en el Uruguay: un singular camino empresarial (1875/1930)». *Revista Encuentros,* n.º 8, Montevideo: Fundación de Cultura Universitaria, pp. 107-127.

——— y García Etcheverry, Ana (1995) *Los burgueses inmigrantes* Montevideo: Fin de Siglo.

——— (Editor) (2010) *La vitivinicultura Uruguaya en la Región (1870-2000). Una introducción a estudios y problemas* Montevideo: fhce- udelar, csic.

Beretta Curi, Alcides (2011) «Elite, agricultura y modernización: el programa de la Asociación Rural del Uruguay, 1870-1900». En Beretta Curi, Alcides (ed.) *Agricultura y modernización, 1840-1930* Montevideo: fhce, pp. 43-90.

——— (2013) «Elite, agricultura y modernización: el programa de la Asociación Rural del Uruguay, 1870-1900» en Beretta Curi, Alcides (coord.), *Agricultura y modernización 1840-1930* Montevideo: csic-udelar.

——— (2008) «Inmigración europea y pioneros en la instalación del viñedo uruguayo», en Beretta Curi, Alcides (coord.). *Del nacimiento de la vitivinicultura a las organizaciones gremiales: la constitución del Centro de Bodegueros del Uruguay* Montevideo: Trilce, pp. 19-33.

——— (2010) «Inmigración europea, elites y redes: la localidad vitivinícola de Mercedes (1870-1916)» en Beretta Curi, Alcides (ed.) *La vitivinicultura uruguaya en la región (1870-2000). Una introducción a estudios y problemas* Montevideo: fhce.

——— (2003) «La acción de una elite empresarial desde la Asociación Rural: el caso de la vitivinicultura (1871/1900)». [cd], 2º Congreso de Historia Vitivinícola. Uruguay en el Contexto Regional, Colonia del Sacramento.

——— (2010) «Vitivinicultura y elite, El rol de la Asociación Rural del Uruguay (1871-1900)» en Beretta Curi, Alcides *La vitivinicultura uruguaya en la región (1870-2000) una introducción a estudios y problemas*, pp. 100-127.

——— (2008) «Vitivinicultura y elite. El rol de la Asociación Rural del Uruguay (1871-1900)» en Beretta Curi, Alcides (coord.) *Del nacimiento de la vitivinicultura a las organizaciones gremiales: la constitución del Centro de Bodegueros del Uruguay* Montevideo: Trilce.

——— (1996) *El imperio de la voluntad. Una aproximación al rol de la inmigración europea y del espíritu de empresa en el Uruguay de la temprana industrialización, 1875/1930* Montevideo: Editorial Fin de Siglo.

——— (1993) *Pablo Varzi, un temprano espíritu de empresa* Montevideo: Editorial Fin de Siglo.

Berro, Mariano B. (1914) *La agricultura colonial* Montevideo: Dornaleche.

Bértola, Luis (2000) *Ensayos de Historia Económica* Montevideo: Trilce.

——— (1992) *El crecimiento industrial del Uruguay en el último tercio del Siglo xix. Informe de avance* Montevideo: Instituto de Economía, Facultad de Ciencias Económica y Administración.

——— (1991) *La industria manufacturera uruguaya (1913-1961). Un enfoque sectorial* Montevideo: ciedur-fcs.

Bodegas J. Vidiella y Cia. S.A. (1974) *La familia Vidiella. Cien años de la vitivinicultura* Montevideo: Bodegas J. Vidiella y Cia. s.a.

Boglione, Riccardo (2010) «Poesía visual uruguaya: todavía addenda» en *Revista La Pupila,* Año 2, n.º 12.

Bona, Luigi (1960) *I racconti dell'ombu* Montevideo: Editorial Río de la Plata.

——— (2006) «¿El viñedo uruguayo fue el cultivo de los pobres?» *Boletín de Historia Económica*, Año iv - n.º 5.

Bonfanti, Daniele (2014) *Una mina más rica que las de oro del Potosí. Elites, técnicos, instituciones y trabajadores en el nacimiento de la vitivinicultura uruguaya (1870-1930)* Tesis de doctorado presentada en la Universidad Complutense de Madrid.

Bonfanti, Daniele (2013) «Desde la disconformidad eufórica hasta el pesimismo melancólico. Elites, Estado y técnicos extranjeros en los procesos de innovación agrícola en el Uruguay de los centenarios (1910-1930)», en Beretta Curi, Alcides (coord.), *Agricultura y modernización. 1840-1930* Montevideo: udelar-csic.

——————— (2013) «El lugar donde nació el vino uruguayo. Fulgor y decadencia de la vitivinicultura salteña 1860-1920», ponencia presentada en el v Simposio Internacional de Historia Vitivinícola, Salto.

——————— (2010) «(Des) Estructurando las regiones vitivinícolas. Un examen comparativo del proceso de formación de las áreas vitivinícolas en la región austral (1870-1930)» en Beretta Curi, Alcides (Ed) *La vitivinicultura uruguaya en la región (1870-2000). Una introducción a estudios y problemas* Montevideo: fhce, csic, p. 38.

——————— (2007) «La Bodega Pons. Crecimiento, apogeo y decadencia de una empresa vitivinícola uruguaya (1888-1944)». 1er Congreso Latinoamericano de Historia Económica 4as Jornadas Uruguayas de Historia Económica, Montevideo.

——————— (2007) «Mens agitat molem. Problemáticos comienzos 1906-1925» en Ruiz, Esther (coord.) *Una poderosa máquina opuesta a la ignorancia. Cien años de la Facultad de Agronomía* Montevideo: Hemisferio Sur, pp. 1-80.

——————— (2007) «La crisis de 1925. Algunas hipótesis sobre la estructura productiva, las formas de agremiación y la naturaleza de los conflictos sociales en la temprana vitivinicultura uruguaya» en *Territorios del Vino*, Año 1, n.º 1, pp. 60-95.

——————— y Mariana Viera (2010) *La Bodega Faraut. La historia de una empresa vitivinícola, sus trabajadores y una comunidad (Uruguay 1892-2002)* Montevideo: Ediciones Trilce.

Bonniel, Jacques (1983) «La transmission et la transformation des savoir en milieu vigneron» en *Revue Terrain,* n.º 1, pp. 23-30.

Bosque, J. *Guía de cocina y repostería a la francesa-Italiana-Española y Criolla*, Cerrito 277, Montevideo, S/f.

Bouchut E. y Depres, Armand. (1889) *Diccionario de Medicina y de Terapéutica médica y quirúrgica* Madrid: Librería Editorial de Don Carlos Bailly-Bailliere.

Bourdieu, Pierre (1998) *La distinción* Madrid: Taurus.

Bouret Daniela (2001) «El vino en el Uruguay del Novecientos ¿salud o alcoholismo? Estrategias para promover su consumo», en *Actas del Primer Congreso de Historia de la Vitivinicultura* Montevideo.

——————— ; Martínez, Álvaro y Telias David (1997) *Entre la matzá y el mate. La inmigración judía al Uruguay. Una historia en construcción* Montevideo: ebo.

Bragoni, Beatriz (1999) *Los hijos de la revolución. Familia, negocios y poder en Mendoza en el siglo XIX* Buenos Aires: Taurus.

Brazeiro Diez, Héctor (1990) «El Doctor Mateo Legnani. Modelo de médico rural, higienista y político» en Gil, Juan Ignacio; Sandra Burgues Roca y Fernando Mañé Garzón (editores) «Sesiones de la Sociedad Uruguaya de Historia de la Medicina», Vol xii. Montevideo: Sociedad uruguaya de Historia de la medicina.

Brea, José Luis *Fábricas de Identidad (retóricas del autorretrato)*, disponible en < http://www.joseluisbrea.es/articulos/autorretrato.pdf>

Brignole, Alberto Dr. (1918) «Cartilla sobre la Tuberculosis», Aprobada y Publicada por la Sociedad de Medicina de Montevideo, Montevideo: Imprenta El Siglo.

Brignole, Alberto Dr. (1916) «Defensa social contra la tuberculosis» *Trabajo presentado al Primer Congreso Médico Nacional* Boletín de Asistencia Pública Nacional, Año vi, tomo 2, n.º 8 Montevideo.

Brogiolo G.P. (1988) *Archeologia dell'edilizia storica*. Como New Press.

——— (1995) Arqueología estratigráfica y restauración, Informes de la Construcción, vol. 435, Madrid: csic, pp. 31-36.

Bruera Matías, (2005) *Meditaciones sobre el gusto. Vino, alimentación y cultura* Buenos Aires: Ed. Paidós.

Caballero Zoreda, L. (1995) *Método para el análisis estratigráfico de construcciones históricas o Lectura de paramentos*, n.º 435, Madrid: csic, pp. 37-38.

Cabrera, Leonel e Isabel Barreto (2001) «Las artesanas del humo: un ejemplo de arqueología industrial en x Congreso de arqueología uruguaya» Montevideo..

Caminal I Badía, Montserrat (1989) «La fundació de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidro: els seus homes i les seves activitats (1851-1901)» en *Recerques: història, economia, cultura*, n.º 22, pp. 117-135.

Canzani, Alfredo (1927) *Conferencia radiotelefónica pronunciada por el Dr. Alfredo Canzani*. Club Juventud contra el alcoholismo. Montevideo: Talleres Gráficos Lacaño.

Carandini, A. (1984) *Arqueología y cultura material* Barcelona: Mitre.

——— (1997) *Historias en la tierra. Manual de excavación arqueológica* Barcelona: Crítica.

Casado Galván, Ignacio (2009) «Fuentes materiales de la Arqueología Industrial» en *Contribuciones a las Ciencias Sociales*. Málaga: Universidad de Málaga.

Castellanos. Alfredo (1958) *Dos informes acerca de la República Oriental del Uruguay en 1834 y 1835*, Apartado de la *Revista Histórica*, Tomo xxviii, Montevideo.

——— (1968) «Montevideo en el siglo xix» *Nuestra Tierra* n.º 3 Montevideo: Nuestra Tierra.

Celestino Pérez, S. (2007) «Origen y desarrollo del cultivo del vino en el Mediterráneo: La Península Ibérica» *Revista UNIVERSUM* n.º 22. Vol. 1, pp. 32 a 60.

Centro Viti-Vinícola Nacional (1919) *La viti-vinicultura en 1910* Buenos Aires: Coll.

Cerdà Pérez, Manuel (2009) *Arqueología industrial*, València: Universitat de València.

Chans Caviglia, Juan Dr. (1942) Asistencia Médico-social Antialcoholista. liga nacional contra el alcoholismo, «Congreso Internacional Contra el Alcoholismo» .

Chartier, Roger (2000) E*ntre el poder y placer. Cultura escrita y literatura en la edad moderna* Madrid: Cátedra.

Collins, E.J.T. (1994) «Ciencia, educación y difusión de la cultura agrícola en Inglaterra desde la fundación de la *Real Society* hasta la Gran Guerra (1860-1914)», en *Noticiario de Historia Agraria* n.º 8, pp. 15-41.

Contreras Hernández, Jesús y Gracia Amaiz, Mabel (2005) *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas* Barcelona: Editorial Ariel.

Corbin, Alain (1987) *El perfume o el miasma. El olfato y lo imaginario social siglos XVIII y XIX* Madrid: fce.

Criado Boado, Felipe (1996) «El futuro de la Arqueología, ¿la Arqueología del futuro?» *Trabajos de Prehistori*a, vol. 53, n.º 1, pp. 15-35.

Cuche Denys (1999) *La noción de cultura en las ciencias sociales*, Ed. Claves - Problemas (París 1996). Traducción Paula Mahler, Ed. Nueva visión.

De Frutos, Estela (2005) *Los Cerros de San Juan. 150 años en la historia del Uruguay*, Montevideo: Trilce.

de Frutos, Estela y Beretta Curi, Alcides (1999) *Un siglo de tradición. Primera historia de uvas y vinos del Uruguay,* Fundación Bank Boston-Aguilar, Montevideo: Aguilar.

de María, Alcides (Calisto el Ñato) (1920) *Cantos tradicionales* Montevideo: Claudio García.

de Salterain, Joaquín (1917) *Contribución al estudio del alcoholismo en el Uruguay* Montevideo: Imp. El Siglo Ilustrado.

——— (1916) *El alcoholismo en el Uruguay. ¿Qué es lo que debe y puede hacerse en contra?* Conferencia leída en La Lira el 22 de mayo de 1915, Montevideo, Imprenta El Siglo Ilustrado, de Gregorio V. Mariño.

de Viana, Javier (1920) *Ranchos (Costumbres del Campo)*. Montevideo: Claudio García.

Dean, Warren (1969) *The industrialization of Sao Paulo, 1880-1945* Austin: University of Texas Press.

Djenderedjian, Julio (2011) «Modernización e innovación. Reconsiderando el papel y las particularidades de los fenómenos de cambio técnico en la agricultura pampeana entre 1840 y 1900», En Beretta Curi, Alcides (ed.) *Agricultura y modernización, 1840-1930* Montevideo: fhce, pp. 119- 144.

Doglioni F. (1997) *Stratigrafia e restauro. Tra conoscenza e conservazione dell'architettura,* Trieste: Ed. lint.

Dreyfus, Françoise (2000) *L'invention de la bureaucratie. Servir l'État en France, en Grande-Bretagne et aux États-Unis (xviiie-xxe siècles)*, París: La Découverte.

Duncum, Paul (2001) *La cultura visual como base para una educación en artes visuales.* ii Jornadas de Cultura Visual. Fundación La Caixa, Barcelona (documento no publicado, gentileza del Dr. Imanol Agirre, Universidad Pública de Navarra).

Eco, Humberto (2000) *Los límites de la interpretación* Barcelona: Lumen.

Eder, Rita. (1999) «El público de arte en México: los espectadores de la exposición Hammer», en Sunkel, Guillermo (Coordinador), *Consumo cultural en América Latina*, Santafé de Bogotá, convenio Andrés Bello.

Estudios humanísticos en memoria al Dr. Guido Zannier (1998) Montevideo, Universidad de la República, Departamento de Publicaciones, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación.

Etchepare, Bernardo (1909) «El alcoholismo mental en el Uruguay», *Boletín del Consejo Nacional de Higiene. Anexo al n.º 35,* Montevideo.

——— (1912) «La lucha contra el alcoholismo» en *Revista Médica del Uruguay*, Publicación mensual de la sociedad de medicina de Montevideo, Año xv, n.º 1, Montevideo.

——— (1913) «Rol de la mujer en la lucha contra el alcoholismo» en *Revista Médica del Uruguay*, Publicación mensual de la sociedad de medicina de Montevideo, Año xvi, n.º 7, Montevideo.

Fabbri-Cressatti, Luce (1990) «El aluvión inmigratorio italiano en el Uruguay de hace un siglo», en *Garibaldi*, Año 5, n.º 5, Montevideo.

Fernández Polanco, Aurora (2000) *Formas de mirar en el arte actual* Madrid: Edilupa.

Fernández Prieto, Lourenzo (1999) «Estado, sociedad rural e innovación tecnológica en la agricultura. Los cambios en torno a 1900», en *Studia Historica. Historia Contemporánea*, n.º 17, Salamanca.

Fernández Saldaña, J. M. (1945) *Diccionario uruguayo de biografías, 1810/1940* Montevideo: Adolfo Linardi.

——— y Miranda, César (1920) *Historia general de la ciudad y el departamento del Salto*, Montevideo: Imprenta Nacional.

Ferran, Antonio (1967) *La mala vida en el 900*. Montevideo: Bolsilibros Arca.

Ferrer, Milka y Camussi, Gianfranca (2003) «Evolución tecnológica de la vitivinicultura en Uruguay». [cd], 2° Congreso de Historia Vitivinícola. Uruguay en el Contexto Regional, Colonia del Sacramento.

Feyerabend, Paul (1986) *Tratado contra el método* Madrid: Tecnos.

Finch, Henry (1992) *Economía y sociedad en el Uruguay del siglo XX*, Montevideo, fhce - Udelar.

Firpo, Rafael (1912) *Historia del Salto Oriental*, Salto: Cruz Pérez.

Flandrin, Jean-Louis (1987) *Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas*, Manustrits. Revista d'historia moderna, n.° 6, pp.7-30.

Foucault, Michel (1989) *Vigilar y castigar. El nacimiento de la prisión*. Buenos Aires: Siglo xxi editores S. A.

——————— (1993) *Historia de la sexualidad. Tomo 2. El uso de los placeres*, Madrid : Siglo xxi editores S. A.

Francovich, R., Manacorda, D. (Eds.) (2001) «Arqueología de la Arquitectura», En *Diccionario de Arqueología. Temas, conceptos y métodos*, Barcelona: Crítica.

Galanti, A. N. *El vino. La industria vitivinícola uruguaya* Mendoza: Tip. Italia, s/f.

——————— (1929) «De la cepa a la copa». Conferencia pronunciada en el Teatro Artigas bajo el patrocinio de la Unión Industrial Uruguaya, Montevideo.

Garcia y Santos, Francisco (1989) «El alcoholismo. Locura y criminalidad», Montevideo: Imprenta La Nación.

Gerchunoff, Pablo; Rocchi, Fernando; Rossi, Gastón (2008) *Desorden y progreso. Las crisis económicas argentinas, 1870-1905*, Buenos Aires: Edhasa.

Giralt, Emili (1978) «L'evolució de l'agricultura al segle xix» en Balcells, Albert; Maluqer De Motes, Joan; Nadal, Joaquim; Riu, Manuel; Salrach, Josep (coordinació) *História de Catalunya,* Vol. v, Barcelona: Salvat Editores S.A.

Girini, Liliana (2004) «La arquitectura de la revolución vitivinícola, Mendoza, Argentina (1885- 1910)», *Revista Universum* n.° 19, Vol. 2, pp. 28-43.

González Villaescusa, Ricardo (1996) «Arqueología del Paisaje e Historia agraria. Algunas cuestiones de método», *Revista d'historia medieval*, n.° 7, pp. 223-242.

Grünwaldt Ramasso, Jorge (1970) *Vida, Industria y Comercio en el Antiguo Montevideo, 1830/1852* Montevideo: Barreiro y Ramos S.A., pp. 56-57.

Gutierrez, Leandro; Romero, Luis Alberto (1995) *Sectores populares, cultura y política. Buenos Aires en la entreguerra*, Buenos Aires.: Ed. Sudamericana.

Hamilton, Peter (1997) «Representing the social France and frenchness in post-war humanist photography» en Hall, Stuart *Representation: cultural representations and signifying practices* Londres: Sage Publications Ltd, 1997.

Harris, E.C. (1991) *Principios de estratigrafía arqueológica*, Barcelona: Ed. Crítica.

Hernández, Marisela (2007) *En torno a un plato de comida: aproximaciones al mundo de la comida y el comer.* Revista Espacio abierto. Cuaderno Venezolano de Sociología. Vol. 16, n.° 2. Universidad del Zulia, pp. 243-260.

Hora, Roy (2005) *Los terratenientes de la pampa Argentina. Una historia social y política, 1860-1945*, Buenos Aires: Siglo xxi editores S. A.

Hormaeche, A. Pedro Dr. (1927) *Compendio de Higiene*, Montevideo: Facultad de Montevideo Alimentos.

Instituto de Estudios Superiores de Montevideo (1935) Boletín de Criminología y Ciencias Afines. n.° 1, Montevideo: Talleres Gráficos de A. Monteverde & Cía.

Jacob, Raúl (1981) *Breve historia de la industria en Uruguay*, Montevideo: fcu.

Lachiver, Marcel (1988) *Vins, vignes et vignerons. Histoire du vignoble français*, Lille: Fayard.

Lamas, Edo (1909) Informe en «El Alcoholismo mental en el Uruguay». En *Boletín del Consejo Nacional de Higiene*. Año iv, n.º 36.

Legnani, Mateo (1922) *Proyectos de Higiene*. Prólogo del Dr. Baltasar Brum. Tomo ii, Montevideo: Claudio García Ed..

Levi, Darrell E. (1987) *The Prados of Sao Paulo. An Elite Family and Social Change, 1840-1930*, Athens: University of Georgia Press.

Lezama, A.; Capdepont, I.; Del Puerto, L.; Gascue, A.; Inda, H.; Baeza, J.; Vienni, B.; Brum, L.; López, E.; Camors, V.; Romero, S.; Lembo, V. y Pintos, M. (2008) *Diagnostico del estudio de Impacto Arqueológico y Cultural del área Terrestre de la Construcción de la Fábrica de Celulosa y Planta de Energía Eléctrica de Punta Pereira*. Montevideo: Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Udelar.

López Campaña P. (1925) Libro del centenario, Editada con carácter oficial por decreto del Consejo Nacional de Administración de 18 de abril de 1923, Montevideo: Editores Agencia de Publicidad Capurro y Co. Imprenta Latina.

López Mazz, J. M. (2003) I*nforme de la investigación histórico-arqueológica para la localización del emplazamiento de la Villa, Campamento y Cuartel General de Purificación*. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, cd-rom. Montevideo.

Love, Joseph L. y Jacobsen, Nils (1988) *Guiding the invisible hand: economic liberalism and the state in Latin American history*, Nueva York: Praeger Pub.

Luján, José Luis (1992) «El estudio social de la tecnología» en Sanmartín, J.; Cutcliffe, S. H.; Goldman, S. L.; Medina, M. (Eds.) *Estudios sobre ciencia y tecnología* Barcelona: Ed. Anthropos.

Lussich, Antonio D. *Los tres gauchos orientales* (1964) Colección de Clásicos Uruguayos, Prólogo de Eneida Sansone de Martínez, Vol. 56, Montevideo: Biblioteca Artigas.

Mañana, Patricia; Blanco Rebeca y Xurxo Ayán (2002) *Arqueotectura 1: Bases Teórico Metodológicas para una Arqueología de la Arquitectura*, Laboratorio de Patrimonio, Paleoambiente e Paisaxe Instituto de Investigacións Tecnolóxicas, Universidade de Santiago de Compostela.

Mariani, Alba (2004) *Los extranjeros y el alto comercio. Un estudio de caso: Jaime Cibils i Puig, 1831-1888* Montevideo: Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación.

Martínez Cherro, Luis (1990) *Por los tiempos de Piria* Asociación de fomento y turismo de Piriápolis, Piriápolis: Talleres Gráficos copygraf srl.

Millot, Julio; Bertino, Magdalena (1996) *Historia económica del Uruguay. Tomo II 1860-1910*, Montevideo: fcu.

Mirzoeff, Nicholas (1998) *What is visual culture?* En Mirzoeff, Nicholas (Ed.) *The visual culture reader* Nueva York: Routledge.

Monegal, José (1967) *Cuentos escogidos*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.

Montiel Ballesteros, Adolfo (1970) *Selección de cuentos*. Montevideo: Biblioteca Artigas, Colección de Clásicos Uruguayos, Vol. 138.

Morilla Critz, José (2001) «Cambios en las preferencias de los consumidores de vino y respuesta de los productores en los dos últimos siglos», en Carmona, J., Colome, J., Pan-Montojo, J. L. y Simpson, J. (editores), *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la vitivinicultura española, 1850-1936*, Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza.

Morosoli, Juan José (1999) «Incursión por la literatura negra», en *Obras de Morosoli. VI. Ensayo y Teatro inéditos*. Montevideo: Banda Oriental-Universidad de la República.

Mostajo Baya, Mario (1948) *Aporte al estudio del alcoholismo y la alcoholemia*. Tesis de prueba para optar al título de Bioquímico Farmacéutico. Publicaciones de la Universidad de Cochabamba, Imprenta Universitaria.

Mourat, Oscar (2001) «Los inicios de la viticultura en Salto» Ponencia presentada al I Congreso de Historia Vitivinícola Uruguaya; Montevideo.

——————— (1998) *Hacia las historias masivas y democráticas* Montevideo: ebo.

Mundo Uruguayo. La cocina práctica. Manual útil y económico para la familia. Montevideo: Imprenta El Telégrafo marítimo, 1913.

Oddone, Juan Antonio (1959) «La inmigración y la formación del Uruguay moderno», en *Tribuna Universitaria*, n.º 8, Montevideo.

Ospital, María Silvia (2003) «Vino en la pampa. La actividad vitivinícola en la provincia de Buenos Aires, 1900-1940», en *Mundo Agrario*, La Plata, Vol. 4, n.º 7 [en línea] <www.mundoagrario.unlp.edu.ar>.

Palacios, Marcos (2002) *Coffee in Colombia, 1850-1970. An economic, social and political history*, New York: Cambridge University Press.

Palafox, Jordi y Cubel, Antonio (1996) «El sector público durante el primer tercio del siglo xx», en Tedde de Lorca, Pedro (ed.), *El Estado y la Modernización económica*, *Ayer,* n.º 21, Madrid.

Palmer, M. (1990) «Industrial Archaeology a thematic or periods discipline?» En *Antiquity*, Vol. 64, n.º 243.

Pan-Montojo, Juan (1994) *La bodega del mundo. La vid y el vino en España (1800-1936)*, Madrid: Alianza.

Parenti, R. (1985) «La lettura stratigrafica delle murature in contesti archeologici e di restauro architettonico», En *Restauro e Cittá*, pp. 55-68.

Paris Corcoll De Oddone, Blanca (1985) «Per una història del catalans a l'Uruguay: gesti´econòmica i tasca educativa» en *1.es Jornades d'Estudis Catalana-Americanes* Barcelona: Comissió Catalana del Cinqué Centenari del Descobriment d'America.

Parker, W. (1979) «El desarrollo económico en la perspectiva histórica» en Nathan Rosenberg *Economía del cambio tecnológico* México. Fondo de Cultura Económica.

Partearroyo, A. V. (2007), «Perspectivas sobre la Arqueología Industrial», En *Arqueoweb*, n.º 9/1.

Paul, Harry H. (1996) *Science, vine and wine in modern France*, Cambridge: Cambridge University Press.

Pereda, Setembrino E. (1903) *Impuesto de consumo a los vinos. Discursos parlamentarios*, Montevideo: Imprenta Rural.

Perez Delgado, Nancy y Mazzucchelli, Isabel «Sentir el vino: introducción a la degustación». Repartido del Club de Vinos Cava Privada, Montevideo: Cava Privada.

Pérez Ledesma, Manuel (ed.) (2013) *Trayectorias trasatlánticas (Siglo XIX). Personajes y redes entre España y América*, Madrid: Polifemo.

Pérez Romagnoli, E. (2000) «Migración, industrialización e innovación tecnológica en Argentina: industrias inducidas y derivadas de la vitivinicultura en Mendoza y San Juan (1885-1930)» *Scripta Nova*. Universidad de Barcelona, n.º 69 (44), 2000.

——————— (2004) «Inmigración europea y producción artesano-industrial en Argentina: la metalurgia inducida por la vitivinicultura moderna en Mendoza (1885-1930)» *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM* [En línea].

Perez, María Del Carmen (1912) *La cocinera Oriental,* 3era edición, Montevideo: Imprenta Juan Dornaleche.

Pinilla, Vicente – Ayuda, María Isabel (2007) «¿Un asunto mediterráneo? El mercado internacional del vino, 1850-1938», en *Territorios del Vino*, n.º 1, Montevideo: Editorial, pp. 8-26.

Planas, Jordi (2008) «El Instituto Agrícola Catalán de San Isidro y la organización de los intereses agrarios (1880-1936)» en *Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros* n.º 217, pp. 13-14.

Porta, Eliseo Salvador (1951) *De aquel pueblo y sus aledaños*. Montevideo: Letras.

Portantiero, J. C. (1981) *Los usos de Gramsci*. México: Ed. Folios.

Primer Congreso Médico Nacional «Conclusiones de los Informes Oficiales. 1er. Congreso Médico Nacional» (1916). Patrocinado por la Sociedad de Medicina. 9 al 16 de abril de 1916. Montevideo: El Siglo Ilustrado.

Puig Nattino, Juan (1920) *Estudios y observaciones sobre viti-vinicultura*, Montevideo: Imprenta Nacional.

Quagliotti Ameglio, José Luis (1995) *Los Ameglio y Bórea. Una familia de empresarios* Montevideo: Edición del autor.

Quirós Castillo, Juan (2002) «Arqueología de la Arquitectura en España», en *Arqueología de la arquitectura*, n.º 1, pp. 27-38.

Rama, Germán (1969) «La cuestión Social» En *Montevideo entre dos siglos (1890-1914).* Cuadernos de Marcha n.º 22, Montevideo: Marcha.

Reguera, Andrea, (2006) *Patrón de Estancia*. Buenos Aires: Eudeba.

Reguillo, Rossana (2002) «Pensar la cultura con y después de Bourdieu» en Dossier, Pierre Bourdieu en *Ocho Perspectivas. Un homenaje*. Departamento de estudios socioculturales de Iteso. Revista de la Universidad de Guadalajara, n.º 24, Guadalajara: Estiu.

Regules, Elías (1965) *Versos criollos*, Colección de Clásicos Uruguayos, Vol. 57, Montevideo: Biblioteca Artigas.

Represa, M. F.; Helguera, J. A. (1997) «El patrimonio industrial de Castilla y León: iniciativas para su estudio y conservación», *Estudios Bercianos*, n.º 23, pp. 79-103.

Revel, Jean-François (1996) *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días*. Barcelona: Ed. Tus Quets, Los 5 sentidos.

Reyes Möller, Carlos (1996) «Del empaque y el desenfado corporal en el Novecientos» En Barrán, José Pedro; Caetano, Gerardo; Porzecanski, Teresa. *Historias de la Vida Privada*. Vol. 2. *El nacimiento de la intimidad 1870-1920*, Montevideo: Taurus.

Reyles, Carlos (1953) *El Gaucho Florido. La novela de la estancia cimarrona y del gaucho crudo*, Buenos Aires: Espasa-Calpe 5ª ed. [1932].

Rial, Juan (1982) *Situación de la vivienda de los sectores populares en Montevideo. 1889-1930*, Cuaderno n.º 44 , Montevideo: Cesiu.

Robert L. Heilbroner (1996) «¿Son las máquinas el motor de la Historia» en Roe Smith, Merritt; Marx, Leo (eds) *Historia y determinismo tecnológico* Madrid: Alianza Editorial.

Robinson, Jancis (1996) *Guide to wine grapes*, Oxford: Oxford University Press.

Robles Ortiz, Claudio (2013) «La Sociedad Nacional de Agricultura y la modernización tecnológica en la agricultura de Chile, 1870-1920», en Beretta Curi, Alcides (coord.), *Agricultura y modernización. 1840-1930*, Montevideo: csic Udelar, pp. 145-163.

Rodriguez de Isabel (1926) «Horas Amenas», Publicado por la Liga Nacional contra el Alcoholismo, Montevideo: Liga nacional contra el Alcoholismo.

Rodríguez Vázquez, Florencia (2013) *Educación y vitivinicultura. Formación de recursos humanos y generación de conocimientos técnicos en Mendoza (1890-1920)*, Rosario: Prehistoria.

Rodríguez Villamil, Silvia (1968) *Las mentalidades dominantes en Montevideo (1850-1900). La mentalidad criolla tradicional*, Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.

Rodriguez, Gabino (1923) Prontuario de Debate. Preparado para la Liga Nacional Contra el Alcoholismo, Montevideo: Liga nacional contra el Alcoholismo.

Romero, Luis Alberto (1995) «Una empresa cultural: los libros baratos», en Leandro H. Gutiérrez-Luis Alberto Romero. *Sectores populares, cultura y política. Buenos Aires en la entreguerra*, Buenos Aires, Sudamericana.

Rosenberg, Raquel (2002) «El patrimonio cultural alimentario y gastronómico». En *Jornadas Nacionales. Año de las Naciones Unidas del Patrimonio Cultural. Patrimonio Cultural Tangible e Intangible*. Buenos Aires.: Centro Cultural Borges.

rou – Cámara de Representantes (1891) *Reforma arancelaria y creación de impuestos internos. Informe de la Comisión de Hacienda*, Montevideo: El Siglo Ilustrado.

Roustan, Honoré (1989) *La République de l'Uruguay à l'Exposition universelle de Paris,* Montevideo: El Siglo.

Saenz Royner, Eduardo (2004) *La prohibición norteamericana y el contrabando entre Cuba y los Estados Unidos durante los años veinte y treinta*. innovar, Revista de ciencias administrativas y sociales. n.º 23.

Safa Barraza, Patricia (2004) *El concepto de habitus de Pierre Bourdieu y el estudio de las culturas populares en México*. Revista ciesas Occidente, México.

Saint-Foix, Olivier-Claude-Augustin Poullain (1887) *Étude agricole sur l'Uruguay*, Montevideo: Imprenta Rural.

Salterain, Joaquín de (1918) «Sobre alcoholismo». Trabajo presentado al 1er Congreso Anti alcohólico de Montevideo, Imprenta Nacional.

Sánchez, Florencio (1941) *M'hijo el dotor*, en *Teatro Completo*. Buenos Aires: Claridad.

Schivelbusch, Wolfgang (1995) *Historia de los estimulantes* Barcelona: Ed. Anagrama.

Seriolla, Carolina (comp.) (2010) *Historia y cultura de la alimentación en Chile* Santiago de Chile: Catalonia.

Silva Valdés Fernán (1961) *Antología poética, 1920-1955* Buenos Aires: Editorial Losada, (2ª ed.).

Sisa Lopez, Emilio (1978) *Tiempo de ayer que fue…* Montevideo: Ediciones Vanguardia.

Sontag, Susan (2006) *Sobre la fotografía* Buenos Aires: Alfaguara.

Sunyer Martín, Pere (1997) «La preocupación por la productividad agrícola en la Cataluña del siglo xix: la Agricultora Catalana, fábrica de abonos» en *Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales* Universidad de Barcelona n.º 9, p. s/n.

Taborda, Eduardo S. (1995) *Salto de Ayer y de Hoy*, Salto: Intendencia Municipal, 2ª ed.

Tavin, K. y Anderson, D. (2004) «Teaching (popular) visual culture: deconstructing disney in the elementary art classroom» citado en Hernández, F. M*apping visual cultural narratives to explore adolescents' identities* (versión digital), <http://link.springer.com/chapter/10.1007%2F1-4020-2495-9_7#page-1>.

Tedde de Lorca, Pedro (1996) «De la primera a la segunda Restauración. El Sector Público y la modernización de la economía española, 1875-1975», en Tedde de Lorca, Pedro (ed.), *El Estado y la Modernización económica*, *Ayer,* n.º 21, Madrid, pp. 51-96.

Thompson, Edward (1995) *Costumbres en común* Barcelona: Ed. Grijalbo.

Toussaint Samart, Maguelonne (1991) *Historia natural y moral de los alimentos*, Madrid: Alianza editorial, Tomo 1.

Valeta, Antonio (1913) «Estragos del alcoholismo», Montevideo: Imp. La Rural.

——— (1917) *Regeneración física, moral y social.* Trabajo presentado al primer congreso nacional de empleados del comercio, Montevideo: Imprenta Latina.

——— *Arte de comer y nutrición. (Ciencia Naturista, Dietética y Cocina Vegetariana)*, Montevideo: Tall. Graf. Castro & Cía, s/f.

——— *Arte de comer y nutrición*, Montevideo: Taller Gráfico Castro & cía., s/f.

Valls, Luis y Moragues, Jaime (1918) *Los españoles en el Uruguay* Montevideo: Tip. Moderna.

Vattimo, Giani (2002) L*as aventuras de la diferencia. Pensar después de Nietzsche y Heidegger* Barcelona: Ediciones Península.

Veiga Alonso, Xose Ramón (1997) «Desarrollo agrícola y exposiciones: ¿una relación causal?», en *Noticiario de Historia Agraria*, n.º 14, pp. 165-192.

Vergara, O. (2011) «Conociendo el pasado industrial. Perspectivas desde la arqueología», *Ab Initio*, n.º 3, pp. 165-197.

Vitale, Angélica (2003) «Tradición y saberes en la cultura de la vid y el vino». Ponencia presentada al ii Congreso de Historia Vitivinícola. Uruguay en el contexto regional (1870-1950), Colonia.

Wilson, Edmund *Literatura y sociedad* (1957) Buenos Aires: Sur, (Traducción de Héctor Vaccaro) [1948].

Yañez Gallardo, César (1996) *Saltar con red. La temprana emigración catalana a América. 1830-1870* Madrid: Alianza América.

Zubillaga, C. (1998) «Identidad inmigratoria: los gallegos y la literatura gauchesca en el Uruguay de la modernización», en *Anuario del Centro de Estudios Gallegos*. Montevideo, Universidad de la República, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación.

——— (1999) «Libreros y editores gallegos en Montevideo» en *Madrygal*. pp. 139/145.

——— (2011) *Cultura popular en el Uruguay de entre siglos (1870-1910)*. Montevideo: Linardi y Risso.

Zum Felde, Alberto (1967) *Proceso intelectual del Uruguay. tomo 1. Del coloniaje al romanticismo*, Montevideo: Ed. del Nuevo Mundo.

Serie La vitivinicultura uruguaya en la región y sus raíces atlántico-mediterráneas (1870-2000)

Alcides Beretta Curi
(director)

Historia de la viña y el vino de Uruguay

Tomo 1: El viñedo y su gente (1870-1930)
Alcides Beretta Curi (Coordinador)

Tomo 2: Las labores en el viñedo y la filoxera (1870-1930)
Alcides Beretta Curi (Coordinador)

Tomo 3: El vino uruguayo y sus espacios, imagen y consumo (1870-1930)
Alcides Beretta Curi (Coordinador)

Tomo 4: El viñedo y el vino, una perspectiva desde la imagen (1870-1930)
Daniela Bouret Vespa y Gonzalo Vicci (Coordinadores)

Tomo 5: Los años del mercado protegido (1930-1970)
Andrea Bentancor Bossio y Juan Manuel Cerdá (Coordinadores)

Tomo 6: La segunda reconversión y el INAVI (1970-2000)
Verónica Sanz Bonino y Daniele Bonfanti (Coordinadores)

Tomo 7: Vinos, viñedo y paisaje (1930-2000)
Daniela Bouret Vespa y Gonzalo Vicci (Coordinadores)

Tomo 8: Diccionario biográfico y técnico
Nicol de León y Alcides Beretta Curi (Coordinadores)

La vitivinicultura uruguaya es una de las actividades productivas en la que Uruguay ha conquistado un lugar destacado en mercados altamente exigentes y su «estrella» —el vino uruguayo— ha merecido numerosas premiaciones en los certámenes internacionales más importantes. Esta constatación interpela el perfil de su empresariado, tanto en su recorrido histórico como en sus desempeños actuales, sus capacidades para innovar y su voluntad de liderazgo. No deja de llamar la atención que el sector vitivinícola figure en los dos fines de siglo (XIX y XX) como una de las banderas de las «modernizaciones» que sus elites dirigentes se propusieron para el país.

Por una parte, el desarrollo de la vitivinicultura se asocia con la diversificación productiva en el agro, la constitución de una fracción de agricultores con cierta capacidad de acumulación, la expansión del mercado interno y el Estado de bienestar. Por otra parte, el viñedo y el vino han incidido en modificar el paisaje ganadero, han propiciado instancias de innovación, y un cierto nivel de cualificación de sus trabajadores. Más recientemente, se ha reparado en su capacidad para acrecer los valores de «patrimonio», conformar espacios productivo-cultural-paisajísticos (terroir) y fomentar el turismo (enoturismo). No puede ignorarse su proyección sobre el diseño y la publicidad, así como en la generación de una cultura un tanto sofisticada que asocia el placer de los sentidos con el conocimiento y el consumo de vinos finos. A su vez, sustenta una red especializada de servicios (revistas para consumidores, catas, asociaciones de enófilos, cursos de degustación), proyectándose con fuerza sobre la gastronomía. Consiguientemente, el tema es relevante socialmente, a nivel de la producción, el intercambio y la cultura.



Sección de Estudios Agrarios
Centro de Estudios Interdisciplinarios
Latinoamericanos «Profesora Lucía Sala»

